

# zoom

## JAPON

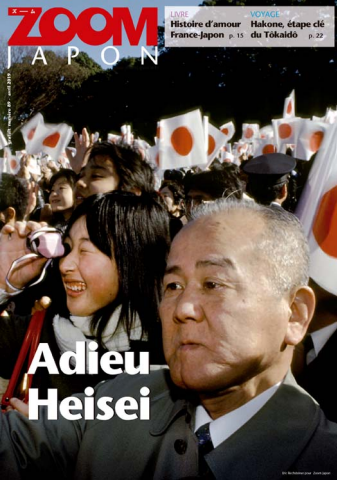
LIVRE

Histoire d'amour  
France-Japon p. 15

VOYAGE

Hakone, étape clé  
du Tôkaidô p. 22

Parfait, magazine 80 - mai 2019



# Adieu Heisei

## ÉDITO Au revoir



Il y a 30 ans, l'empereur Akihito prenait la place de son père Hirohito décédé en janvier et inaugurerait l'ère Heisei. Décidé à quitter le trône avant

que la mort ne l'emporte, le souverain s'apprête à céder le trône à Naruhito et à clore un chapitre de l'histoire du Japon contemporain. Nous avons donc souhaité consacrer notre dossier à un bilan de cette période marquante au cours de laquelle le pays a profondément changé sur le plan politique, social et culturel. L'environnement dans lequel évolue le Japon a lui aussi beaucoup évolué, ce qui explique en partie les choix qui ont été faits. Mais pour comprendre ce qui l'attend, il nous a semblé nécessaire de nous pencher sur ces sujets.

**LA RÉDACTION**

courrier@zoomjapon.info

**116** Tel est l'âge de **TANAKA Kane**, cette Japonaise née le 2 janvier 1903 que le *Guinness des Records* a désigné comme la doyenne de l'humanité. Le Japon où le nombre de centenaires est très élevé est coutumier du fait. **KIMURA Jirôemon**, décédé en 2013, à l'âge de 116 ans, détient toujours le record de longévité masculine. En janvier, **NONAKA Masazô** est mort à 113 ans alors qu'il était le doyen de la planète.

## LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

### Sangenjaya, arrondissement de Setagaya, Tôkyô



L'architecture du logement social au Japon n'a guère évolué au cours des années. En témoignent ces immeubles situés à Sangenjaya, à l'ouest de la capitale. A droite, les bâtiments construits dans les années 1970 vont être détruits et leurs habitants relogés dans ceux (à gauche) qui viennent d'être achevés. A la différence des pays occidentaux où l'on se contente souvent de rénover, au Japon, on n'hésite pas à reconstruire.

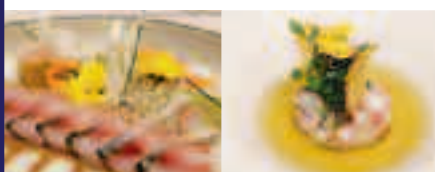
### JUSTICE **Le roi du bitcoin soulagé**

Après un an et demi de procès, un tribunal de Tôkyô a condamné, le 15 mars, le Français Mark Karpelès à une peine de deux ans et demi de prison avec sursis. Le parquet avait requis dix ans de prison contre l'ancien patron de Mt.Gox, qui était jusqu'en 2014, la première plate-forme d'échange de bitcoins, la monnaie virtuelle, pour abus de confiance et détournement de fonds.

### ESPACE **Toyota a la tête dans les étoiles**

JAXA, l'agence spatiale japonaise, a décidé de s'associer à Toyota. Le constructeur a pour mission de fabriquer un rover autopropulsé, pressurisé qui devra se poser sur la surface lunaire en 2029. Il fera la taille d'un petit bus. Le vaisseau pourra transporter jusqu'à deux personnes sur plus de 10 000 kilomètres. Il fonctionnera grâce à l'énergie solaire et à l'hydrogène.

**cuisine fusion**  
quand l'originalité de la cuisine japonaise rencontre la tradition de la cuisine française



**BOTAN de la vigne**

16 Rue Grégoire de Tours 75006 Paris  
Tél. 01 42 01 75 28 • mer. - dim. • 12h-14h/19h-22h

Librairie japonaise **JUNKUDO**

18 rue des Pyramides 75001 Paris  
Tél : 01 42 60 89 12 - Mail : info@junku.fr

Les dernières nouvelles, nouveautés, ateliers, dédiées, événements sont sur **facebook JunkuFR !**

Boutique en ligne : **junku.fr** Livraison express par DHL ou plus économique par La POSTE

**www.naoko.fr**

**coiffure**

**naoko**

Découvrez le véritable éclat de votre beauté !  
Coupe sur cheveux secs. Des teintures 100% végétales pour prendre soin de vos cheveux et couvrir les cheveux blancs.

19, rue Delambre 75014 Paris TEL : 01 43 27 55 33  
Du lundi au samedi 9h30-18h30 / Le jeudi jusqu'à 20h

MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE



## TOUT LE JAPON AVEC ANA

ANA (All Nippon Airways) dessert tous les jours Tokyo/Haneda au départ de Paris et des grandes villes de province.\*

1<sup>re</sup> compagnie aérienne japonaise,\*\*

ANA assure près de 1 000 vols/jour vers 51 destinations dans l'archipel.

Tarif unique avantageux sur les vols intérieurs.

Pour la 6<sup>e</sup> année consécutive, ANA a été primée "Compagnie aérienne 5 étoiles" en raison de l'excellence de son service.

**We Are Japan.**\*\*\*

[ana.fr](http://ana.fr)       #WeAreJapan



**ANA**  
Inspiration of JAPAN



\*En partenariat avec Lufthansa Group \*\*En nombre de passagers \*\*\*Nous sommes le Japon





Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Le 11 mars 2012, un an après le tsunami qui a conduit à l'accident de la centrale de Fukushima, des milliers de Japonais se sont mobilisés contre le nucléaire.

## Au revoir Heisei...

Dans quelques jours, le Japon entrera dans une nouvelle ère. L'occasion de se pencher sur 30 années pour le moins agitées.

Lorsqu'en 1989, le gouvernement japonais a annoncé que le nom de la nouvelle ère serait Heisei ou "accomplissement de la paix", le *Mainichi Shimbun*, l'un des principaux journaux du pays, a interrogé la population pour connaître son sentiment. Quelque 75 % des personnes interrogées ont répondu que le nom était "brillant". Après la période tumultueuse

de Shōwa (1925-1989), nom donné au règne de l'empereur Hirohito, tout le monde espérait que ce serait le début d'un avenir meilleur. Cependant, 30 ans plus tard, un autre quotidien, l'*Asahi Shimbun*, a demandé aux Japonais comment ils voyaient leur avenir et eurent 5 % des personnes interrogées ont déclaré qu'il serait "brillant", 42 % ont répondu qu'il serait "troublé" et 29 % "sans grand changement".

Il faut dire que la majeure partie de l'ère Heisei (1989-2019) aura été une période politiquement instable caractérisée par une valse des gouver-

nements — sept Premiers ministres au cours de la première décennie et six pour la seconde. Seuls les cabinets de KOIZUMI Jun'ichirō (avril 2001-septembre 2006) et d'ABE Shinzō (décembre 2012 à nos jours) ont connu une longévité remarquable. Il n'est donc guère étonnant que la plupart des gouvernements ont eu du mal à mettre en œuvre des politiques efficaces pour résoudre les grands problèmes du Japon.

La grande nouvelle politique de ces 30 années aura été que le Parti libéral-démocrate (PLD), qui dirigeait le Japon depuis 1955, a fini par

céder sous le poids d'une série de scandales politiques et financiers. En 1993, par exemple, la formation s'est divisée et une coalition gouvernementale sans le PLD a été formée sous la direction d'un ancien membre libéral-démocrate, HOSOKAWA Morihiro. Par ailleurs, il convient de souligner que le Parti démocrate du Japon (PDJ) a eu trois Premiers ministres consécutifs entre septembre 2009 et décembre 2012.

Pour autant, il ne faut pas oublier que tous les partis qui ont formé des gouvernements sans le PLD (le Nouveau Parti du Japon de HOSOKAWA Morihiro, le Parti du renouveau du Japon de HATA Tsutomu et le PDJ lui-même) ont tous été créés par d'anciens membres du Parti libéral-démocrate, ce qui témoigne malgré tout d'une certaine continuité dans la manière dont la politique a été conduite dans l'Archipel.

Cela dit, le PDJ, après avoir remporté 308 sièges aux élections législatives de 2009, a tenté de remettre en question la politique intérieure et extérieure traditionnelle menée jusque-là par le PLD. HATOYAMA Yukio a notamment introduit de nouvelles prestations sociales pour les familles, considérablement augmenté le budget de l'éducation et élargi l'aide sociale (voir pp. 6-8). Il a également essayé de prendre davantage de distance vis-à-vis des États-Unis alors que les relations bilatérales avaient été très étroites depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale. Il a tenté une approche plus centrée sur l'Asie avec notamment des rapports plus chaleureux avec la Chine, en cherchant à limiter l'utilisation des bases japonaises par l'armée américaine aux seules situations d'urgence.

Pour sa part, le cabinet de KAN Naoto, lui aussi issu du PDJ, a réagi à la triple catastrophe du 11 mars 2011 en bouleversant la politique du PLD favorable au nucléaire (voir *Zoom Japon* n°20, juin 2012) et en préconisant la conversion aux énergies renouvelables. Le gouvernement a finalement fermé toutes les centrales nucléaires, laissant le Japon sans électricité d'origine nucléaire pour la première fois depuis les années 1970. L'ère Heisei a aussi été le théâtre d'une longue lutte entre les médias et l'establishment politique. Souvent accusés d'être trop soumis envers le gouvernement, les journaux et les chaînes de télévision ont activement œuvré au cours de la première décennie à promouvoir une plus grande transparence, dénonçant un certain nombre de scandales politiques et modifiant le regard des Japonais à l'égard de leurs gouvernants. Ils les ont également forcés à réévaluer le passé du pays, en particulier en ce qui concerne les atrocités commises pendant la guerre et certains sujets sensibles comme les femmes de réconfort (voir *Zoom Japon* n°40, mai 2014).

En 2009, le Parti démocrate du Japon a encore contribué à renforcer le rôle de surveillance des

médias lorsqu'il a commencé à autoriser des journalistes de magazines, de sites Internet, de médias étrangers et des journalistes indépendants à assister à des conférences de presse régulières. Cette pratique était jusque-là le privilège exclusif des médias japonais traditionnels. Ce mouvement a propulsé le Japon — qui jusque-là était classé au 51<sup>e</sup> rang du classement mondial de la liberté de la presse établi par Reporters sans frontières (RSF) - à la douzième place.

Même en matière de politique étrangère, certains quotidiens nationaux et d'autres médias ont continué à mettre l'accent sur la retenue, reflétant l'opposition de la population à un rôle plus actif de l'armée (en affectant, par exemple, du personnel à des opérations de maintien de la paix de l'ONU). Cependant, lorsque le Parti libéral-démocrate est revenu au pouvoir à la fin de 2012, le Premier ministre ABE Shinzô, dont les positions sont totalement différentes, a entrepris de remettre en cause toutes les réformes des dernières années, attaquant constamment de nombreux médias — en particulier l'*Asahi Shimbun* — y compris la chaîne publique NHK à chaque fois qu'ils ont osé critiquer le gouvernement sur des questions telles que le nucléaire, les contentieux territoriaux et l'histoire contestée de la Seconde Guerre mondiale. En conséquence, le Japon est retombé, en 2018, à la 67<sup>e</sup> place (sur 180) du classement de RSF parce qu'il est devenu un pays où le monde des médias est trop souvent contraint à la collusion avec les politiciens, ce qui décourage les reportages contradictoires et favorise l'autocensure.

A compter de 2012, les électeurs ont donné leur confiance à ABE, dans l'espoir que sa politique économique baptisée "Abenomics" mettrait fin à la déflation et à la récession prolongée du pays. Au cours des six dernières années, le chef du PLD a profité de sa position au pouvoir, de sa forte majorité au sein du Parlement et d'une opposition très affaiblie pour rouvrir plusieurs centrales nucléaires et poursuivre un programme politique conservateur.

La loi sur les secrets d'État en est un exemple. Promulguée en 2013, cette loi permet au gouvernement de dissimuler des documents sensibles pendant 60 ans. Les fonctionnaires qui divulguent des informations peuvent être punis d'une peine pouvant aller jusqu'à dix ans de prison et d'une amende pouvant aller jusqu'à 10 millions de yens tandis que les journalistes qui les aideraient pourraient écoper de cinq ans d'emprisonnement.

La loi a été critiquée par des centaines d'universitaires et par plusieurs organisations japonaises et internationales, notamment Human Rights Watch, la Fédération des syndicats de journalistes et la Fédération japonaise des associations d'avocats, qui la considéraient comme une grave menace pour les lanceurs d'alerte et même les journalistes rapportant des secrets.

L'autre préoccupation majeure de l'actuel Premier ministre a été d'assurer la promotion du Japon en tant que puissance militaire. Au début de l'ère Heisei, le gouvernement avait promis des milliards de dollars américains pour la guerre du Golfe, mais des contraintes constitutionnelles l'avaient empêché de participer à la guerre. En 2003, le Premier ministre de l'époque, KOIZUMI Jun'ichirô, avait approuvé un plan visant à envoyer environ un millier de soldats des forces d'autodéfense japonaises pour aider à la reconstruction de l'Irak, le plus important déploiement de troupes nippones à l'étranger depuis la Seconde Guerre mondiale.

Enfin, en 2014, le gouvernement ABE a annoncé une révision de la politique de défense du pays. Cela n'a pas été fait en révisant la Constitution — qui n'a pas été modifiée en 72 ans d'histoire — mais en réinterprétant le principe de force minimale nécessaire, qui continue de limiter la portée des actions autorisées par le Japon en matière de légitime défense collective.

Cela signifie que le Japon peut désormais engager une action militaire si l'un de ses alliés devait être attaqué. Selon le chef du gouvernement, cette démarche était nécessaire pour "renforcer la coopération mutuelle avec les États-Unis". Mais pour de nombreux experts, cela risque d'entraîner le pays dans une direction dangereuse, car il cherche de nouvelles capacités de défense ce qui outrepasserait les limites autorisées par sa Constitution pacifiste.

Ce choix comme d'autres, associé au mécontentement grandissant de la population à l'égard des partis politiques et à la maladresse avec laquelle les autorités ont géré les catastrophes naturelles (à l'instar des tremblements de terre de 1995 et 2011), la corruption et l'accident nucléaire de Fukushima, ont incité une partie de la population à jouer un rôle beaucoup plus actif dans la société (voir *Zoom Japon* n°86, décembre 2018). En conséquence, les 30 dernières années ont été marquées par la création de nombreuses organisations non-gouvernementales et d'associations ayant pour but d'assurer une présence sur le terrain et de fournir une aide que les autorités n'apportent pas en temps voulu. Les années post-Fukushima ont également vu de plus en plus de Japonais descendre dans les rues pour protester contre les politiques gouvernementales douteuses telles que la loi sur les secrets d'État et la connivence entre le PLD et les grandes entreprises.

Entre-temps, l'empereur Akihito, qui est sur le point d'abdiquer, a œuvré tout au long de son règne pour faire face au sombre passé de la guerre dans le pays et a exprimé son respect pour la Constitution pacifiste, devenant ainsi un nouveau type de symbole pour la nation japonaise (voir *Zoom Japon* n°87, février 2019).

JEAN DEROME

RENCONTRE **Une société à deux vitesses**

Pour YUASA Makoto, le Japon a trop tardé à prendre conscience de la poussée de la pauvreté dans l'Archipel.

**E**n septembre 2017, *Zoom Japon* avait consacré un dossier à la question de la pauvreté dans l'Archipel. L'année dernière, *Une Affaire de famille* (*Manbiki kazoku*) de KORE-EDA Hirokazu a remporté la Palme d'or après avoir ouvert les yeux du public sur ce phénomène au Japon. Il y a 10 ans, YUASA Makoto a publié *Contre la pauvreté au Japon* (*Hanbinkon : suberidai shakai kara no dasshutsu*, trad. par Rémi Buquet, éd. Philippe Picquier) dans lequel il alertait l'opinion publique nipponne et appelait les autorités à prendre la mesure du problème qui s'est développé durant l'ère Heisei (1989-2019). Fort de son expérience et de son engagement contre cette paupérisation de la société, il porte un regard sans concession sur ces trois décennies écoulées tout en gardant l'espoir que la prochaine ère sera celle d'une plus grande solidarité.

L'ère Shōwa (1925-1989) a été ce qu'on a appelé l'époque de la classe moyenne de masse (*ichioku sōchūryū jidai*). Avec la publication, en 2017, du livre d'AMAMIYA Karin dont le

titre peut être traduit par "l'époque de la pauvreté de masse" (*ichioku sōbinkon jidai*, inédit en français), pensez-vous que l'ère Heisei soit celle d'une paupérisation massive au Japon ?

**YUASA Makoto** : L'ère Heisei a commencé en 1989 et juste après, nous avons assisté à l'éclosion de la bulle spéculative. C'est à ce moment-là qu'un certain nombre de sans-abris ont commencé à être visibles dans les rues. Mais ce phénomène a été mal compris pendant de longues années. La plupart des réactions les concernant étaient qu'il s'agissait de gens "étranges", "bizarres" qui ne voulaient pas trouver un logement ou un travail. Parallèlement, on a aussi vu apparaître ce qu'on appelle les "freeters" [néologisme forgé à partir du terme anglais "free" (libre) et du mot allemand "arbeiten" (travailleur)], c'est-à-dire des jeunes sans emploi régulier (*hiseikikōyō*) sans que l'on en saisisse non plus l'ampleur. C'est pourquoi je pense que l'ère Heisei qui a duré 30 ans peut être divisée en deux. Les vingt premières années au cours desquelles le problème de la pauvreté a été complètement occulté et les dix dernières qui ont marqué une certaine prise de conscience.

Comment en êtes-vous venu à vous pencher sur cette question ?

**Y. M.** : Quand j'ai commencé à m'intéresser à ce sujet, je ne pensais pas qu'il s'agissait d'une question de pauvreté, mais plutôt d'une forme de discrimination. C'est seulement en 2006 que j'ai mis le mot de "pauvreté" sur ce problème. Cela correspondait à la fin du gouvernement de KOIZUMI Jun'ichirō qui a mené pendant 5 ans de nombreuses réformes néolibérales, notamment en flexibilisant le modèle social nippon. A l'époque, lorsque j'évoquais cette question, on me rétorquait souvent que cela relevait de cas individuels et que ceux-ci étaient rares. Peu importe le nombre de cas soulevés, on m'expliquait qu'il s'agissait de cas isolés. En 2009, cela a changé quand le gouvernement a publié pour la première fois le taux de pauvreté. Il s'établissait alors à 16 %, ce qui faisait du Japon le quatrième pire pays de l'OCDE dans ce domaine juste derrière la Turquie, le Mexique et les Etats-Unis ! Les choses ont alors changé puisque la société ne pouvait plus nier ce phénomène puisqu'il y avait désormais des chiffres officiels. On a aussi découvert que la pauvreté touchait beaucoup les femmes, les personnes âgées et les enfants. On a compris qu'il y avait des catégories de personnes pauvres et qu'il ne s'agissait pas, comme on l'avait dit, de cas isolés. La prise de conscience ne veut pas dire pour autant que la situation se

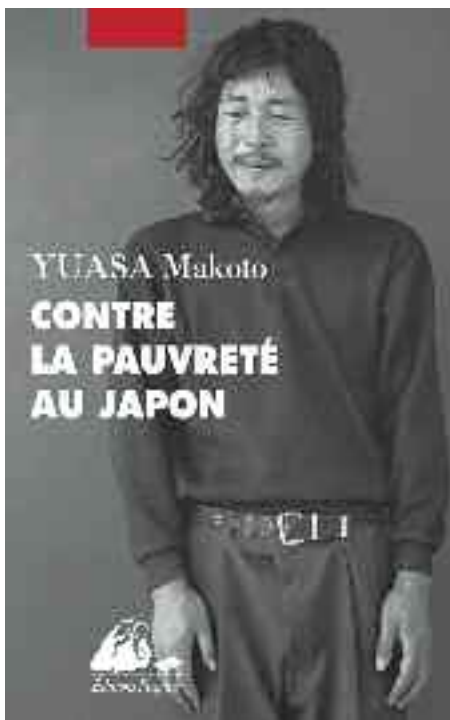
soit améliorée. Il y a tout de même eu des lois et des mesures pour tenter de la corriger, mais sans grand succès.

Comment expliquez-vous que les Japonais aient tendance à nier cette réalité ?

**Y. M.** : Une des raisons qui me vient tout de suite à l'esprit, c'est qu'il est très pénible de reconnaître qu'il existe des problèmes dans la société. Il y a toujours cette tendance à vouloir croire que tout va bien. Et lorsqu'il y a des cas qui pourraient nous montrer que les choses ne vont pas si bien que ça, il est plus simple et facile de se dire que c'est ce que les personnes souhaitent. Lorsqu'on voit une personne sans abri, tout le monde se demande ce qui a pu lui arriver, pourquoi il dort dans la rue, s'il faut aller lui parler. Tout un tas de questions assaillent les gens et cela les met dans une position inconfortable. Et donc l'une des solutions consiste à se dire que c'est son problème. Ça devient plus simple d'expliquer les choses comme ça. On se dédouane de cette manière. Dans mon livre, j'évoque justement la question de la "responsabilité individuelle" (*jiko sekinin*). Normalement, ce terme veut dire le fait d'être responsable de ses actes, je pense que c'est tout à fait important d'essayer d'être responsable de ses actes. Mais dans le contexte actuel du Japon, il me semble que l'on utilise cette notion plutôt comme une excuse pour ne pas aider l'autre : si l'autre est dans la pauvreté, c'est de sa faute, ce n'est pas de la mienne. Ce n'est pas ma responsabilité, c'est la responsabilité de l'autre, c'est ce que j'appelle "*tako sekinin*" (en référence à l'expression *jiko sekinin*). Pour moi, c'est l'expression d'une irresponsabilité sociétale ou collective si vous préférez.

Le cas des "freeters" est intéressant puisque le terme, apparu au milieu des années 1980 désignait des jeunes refusant des contrats de travail classiques, fait désormais écho à la précarité.

**Y. M.** : Il faut se souvenir que ce terme a été forgé en 1985 par l'entreprise Recruit spécialisée dans le recrutement afin de désigner les personnes refusant d'être pieds et mains liés à une entreprise. Beaucoup d'entre elles se sont donc retrouvées sans contrat régulier. En réalité, je ne pense pas qu'elles refusaient d'avoir un contrat à durée indéterminée ou qu'elles ne voulaient pas devenir des salariés réguliers, mais elles ne souhaitaient pas consacrer leur vie à leur entreprise. Cette génération de jeunes refusait d'emboîter le pas de leurs parents qui avaient justement consacré leur existence à l'entreprise. Ils ont vu leur père travailler énormément, ils les ont vus se sacrifier



## ■ RÉFÉRENCE

**CONTRE LA PAUVRETÉ AU JAPON**, de YUASA Makoto, trad. par Rémi Buquet, éd. Philippe Picquier, 20,50 €.





Gabriel Bernard pour Zoom Japon

YUASA Makoto lors de son passage à Paris mi-mars.

quelles que soient les exigences de leur entreprise. Cette façon de travailler n'était pas celle que de nombreux jeunes envisageaient. Mais avec l'éclatement de la bulle financière au début de la décennie suivante et la crise qui en a découlé, le recours aux contrats non réguliers s'est imposé et a touché un nombre croissant d'hommes, ce qui était nouveau. Et si, au fond, beaucoup de personnes ne souhaitent toujours pas s'engager à vie pour une entreprise, leur précarisation s'est accentuée et le regard que la société leur porte est plutôt négatif.

En définitive, c'est lié au rapport que les Japonais entretiennent avec le travail. Peu à peu, le marché du travail au Japon s'est divisé en deux pôles. Il y a les travailleurs réguliers que je considère pour ma part comme des "super travailleurs réguliers". Ils travaillent à temps plein, ils bénéficient d'une promotion à l'ancienneté qui tient compte des différents événements de la vie du salarié (mariage, naissance, éducation des enfants, etc.) et bénéficient d'une protection sociale très importante. En échange de cette protection, les personnes s'investissent énormément dans leur travail. A l'inverse, les travailleurs non réguliers ont une situation nettement moins avantageuse. Leur

salaire est bien plus faible et ils ne bénéficient pas du même régime de sécurité sociale. Même s'ils accomplissent le même travail, compte tenu de leur statut, ils sont beaucoup moins protégés. Et il leur est très difficile de vivre avec un salaire horaire de 1 000 yens (8 euros). Il faut savoir qu'aujourd'hui 40 % des emplois au Japon sont des emplois non réguliers, ce qui est énorme.

**Cette précarisation d'une partie de la population a de nombreuses conséquences négatives, l'une des principales étant, me semble-t-il, la baisse de la natalité dans la mesure où les naissances hors mariage sont rares dans l'Archipel. Et au Japon, se marier coûte cher....**

Y. M. : Tout à fait. D'ailleurs, j'ai rencontré, il y a quelques jours, des membres du Parti libéral-démocrate, la formation du Premier ministre ABE Shinzô, pour discuter du lien entre pauvreté et baisse de la natalité. En fait, tout le monde s'attendait à un troisième baby-boom. On savait depuis longtemps que le phénomène de vieillissement de la population était enclenché, mais plusieurs démographes estimaient qu'il y aurait un troisième baby-boom qui lisserait la courbe décroissante. Mais les chiffres sont têtus et mon-

trient que celui-ci ne s'est pas produit et qu'il n'aura pas lieu. La raison principale de cette absence de rebond démographique est liée à la précarité et à l'accroissement du nombre de travailleurs non réguliers. On a ainsi quelques chiffres qui viennent le confirmer. On sait par exemple que les hommes et les femmes entre 35 et 40 ans qui vivent encore chez leurs parents et qui ne sont pas mariés représentent quelque 3 millions d'individus. Ces personnes-là sont des travailleurs non réguliers et n'ont pas les moyens de vivre en dehors de chez leurs parents. Ils ne font pas d'enfants. Et sans enfants, pas de baby-boom. Les responsables politiques semblent désormais chercher une réponse à ce problème-là, mais je pense que c'est bien trop tard. Ces gens appartiennent à la génération qui a connu ce qu'on a appelé "l'ère glaciaire de l'emploi" au milieu des années 1990 et en plus d'avoir à vivre avec des salaires bien plus faibles, ils ont vécu une absence de reconnaissance sociale. Dans la mesure où le modèle social japonais était basé sur l'idée que l'homme gagne tous les revenus du foyer, cela signifiait que, pour être un "homme", il fallait être capable de remplir cette tâche. Par conséquent, tout homme incapable



Palme d'or au Festival de Cannes 2018, "Une Affaire de famille" pointe du doigt la paupérisation du Japon.

de le faire ne peut prétendre à ce statut. Il est donc important d'avoir en tête que ces personnes âgées aujourd'hui d'une quarantaine d'années et en situation de précarité ont vécu ces deux dernières décennies avec ces stigmates et qu'elles en ont beaucoup souffert. Je pense qu'il faut pour une personne autant de temps pour se rétablir que celui durant lequel elle a été en souffrance. Si cela fait 20 ans que ces personnes souffrent, il leur faudra aussi 20 ans pour s'en remettre. Elles auront alors une soixantaine d'années. Bien trop tard pour faire des enfants. Voilà pourquoi il est indispensable qu'il y ait un engagement de la société à leur égard pour les amener à s'y intégrer davantage au-delà de leur simple rôle économique. Il faut des lieux de sociabilité pour leur permettre au moins d'obtenir cette reconnaissance sociale qui fait défaut. Il faut leur redonner de l'énergie pour repartir. Sans cela, l'avenir démographique du pays est bel et bien compromis.

**L'ère Heisei aura été finalement marquée par une prise de conscience de la pauvreté, pensez-vous que la prochaine incarnée par l'empereur Naruhito sera celle de la solidarité ?**

**Y. M. :** Je l'espère bien. Je vais tout faire dans ce sens. Je suis responsable d'une association en charge de cantines pour enfants (*kodomo shokudô*, voir *Zoom Japon* n°73, septembre 2017) dont la mission consiste à fournir des repas aux enfants défavorisés. Au cours des trois dernières années, quelque 3 000 lieux de ce type ont été créés dans tout le pays. Les personnes qui y travaillent ne sont pas des militants, mais plutôt

de simples citoyens qui finalement se sont dit que la solidarité était la seule réponse possible à ce problème-là. Ce mouvement constitue un bon exemple de ce que pourrait être cette prochaine ère de solidarité.

**C'est en tout cas l'illustration d'une prise de conscience générale de ce phénomène de pauvreté après des années de dénégation... Peut-on y voir un retour des solidarités anciennes qui existaient au sein des villages ?**

**Y. M. :** Il y a des similitudes, mais j'y vois une différence notable. Les solidarités d'aujourd'hui sont plus inclusives que les communautés de village traditionnelles où les femmes et les enfants n'avaient guère leur place. Actuellement, la plupart des communautés créées le sont pour les femmes et les enfants. Cela dit, on voit aussi des associations de quartier, qui, elles, sont plus proches de ces fameuses communautés de village, proposer des cantines pour enfants et participer à leur développement. Je suis vraiment ravi de voir que l'ancien modèle évolue et s'adapte aux nouvelles formes de solidarité.

**Le film de KORE-EDA Hirokazu, *Une Affaire de famille*, Palme d'or à Cannes en 2018, a été l'occasion pour de nombreux Européens de découvrir le sujet de la pauvreté au Japon. Sorti la dernière année de l'ère Heisei, pensez-vous qu'il en soit l'une des œuvres les plus symboliques ?**

**Y. M. :** On peut en effet considérer ce film comme un symbole de ces 30 dernières années. Il y a bien eu au cours de la décennie écoulée une prise de

conscience, c'est certain, mais je pense que rien ne changera si les services publics ne remplissent pas leur rôle. D'ailleurs, le film met bien en évidence l'absence de l'Etat. Les personnages font tout pour s'en sortir par leurs propres moyens. Ils ont des stratégies individuelles pour s'en sortir. Cela fait 30 ans que ce problème existe et les pouvoirs publics ne sont toujours pas au rendez-vous. Notre plus grand défi est de réintroduire du service public et d'agir concrètement sur les situations de ces personnes démunies.

**Alors que le Japon s'apprête à entrer dans une nouvelle ère impériale, le gouvernement souhaite changer les règles en matière d'immigration. Ne pensez-vous pas que ces populations étrangères puissent se retrouver confrontées à la pauvreté en cas de difficultés économiques ?**

**Y. M. :** C'est en effet un sujet d'inquiétude. Le gouvernement persiste à dire qu'il ne s'agit pas d'une politique d'immigration. L'idée avancée est que les personnes viennent au Japon, y travaillent 5 ans et retournent dans leur pays d'origine. En réalité, personne ne sait vraiment comment les choses vont se dérouler. Il y a une possibilité ouverte au regroupement familial, mais là encore, nous n'avons aucune idée de la manière dont cela va se passer. En n'admettant qu'il ne s'agit pas d'une politique d'immigration, le gouvernement ne prend aucune mesure pour favoriser l'intégration de ces populations. Il n'y a pas par exemple d'enseignement du japonais, cela ne va pas faciliter leur intégration et plutôt encourager leur exclusion voire leur paupérisation en cas de difficultés. Heureusement qu'il existe dans certains endroits des lieux d'échanges culturels qui permettent de combler ces manquements.

Ces problèmes existent déjà et se sont développés depuis une dizaine d'années. Mais comme pour la question de la pauvreté des Japonais, on a tendance à nier cette réalité. Il y a des écoles, par exemple, autour de Nagoya où il y a une importante communauté venue d'Amérique latine. Nombre d'entre eux sont des descendants des Japonais émigrés dans cette partie du monde au début du XX<sup>e</sup> siècle. Là-bas, les enfants qui n'ont pas la nationalité japonaise représentent 50 % des effectifs. Ils n'ont pas forcément d'enseignement du japonais. Ils se retrouvent dans un système éducatif calqué sur celui des enfants handicapés. Beaucoup d'entre eux ne peuvent pas suivre une scolarité normale et se retrouvent dans un angle mort de la société japonaise. Ce phénomène existe depuis une bonne dizaine d'années et le gouvernement ne s'y intéresse pas. Je ne vois pas comment les choses pourraient s'améliorer s'il entretient le flou sur ses intentions en matière migratoire. Les risques de paupérisation et d'exclusion ne feront que se renforcer.

**PROPOS RECUEILLIS PAR GABRIEL BERNARD**



# INNOVATION Le syndrome des Galapagos

Leader technologique, le Japon a vu sa position de plus en plus contestée au cours des trois dernières décennies.

**P**endant de longues années, le Japon a eu la réputation d'assimiler des cultures étrangères leurs technologies et de les améliorer. En même temps, du fait de son histoire liée à un isolationnisme politique, il aurait développé une mentalité insulaire, laquelle a favorisé à la fois des inventions originales et des pratiques décoiffantes sans oublier un certain attrait envers l'innovation technologique. L'ère Heisei en aura été une nouvelle illustration dans divers secteurs.

## L'automobile

Au cours des 30 dernières années, les entreprises nippones ont joué un rôle de premier plan dans ce domaine en fabriquant des voitures très abordables, fiables et innovantes. Ce faisant, le Japon est devenu le plus grand pays producteur de voitures dans le monde en 2000, tandis qu'en 2008, Toyota a dépassé General Motors en tant que premier constructeur automobile mondial. Cependant, au cours des dernières années, la nouvelle concurrence chinoise a réduit sa part de marché.

En 1997, Toyota a commencé à commercialiser la Prius, la première voiture hybride produite en série dans le monde. Elle est rapidement devenue culte grâce au soutien de célébrités respectueuses de l'environnement telles que Leonardo DiCaprio et Cameron Diaz. Aujourd'hui, ce modèle est vendu dans plus de 90 pays. Ses principaux marchés étant le Japon et les États-Unis, tandis que son système hybride est installé sur environ 10 millions de ses voitures et concédé sous licence à d'autres constructeurs, notamment Nissan et Ford. Dans le même temps, la forte concurrence de Tesla et d'autres constructeurs automobiles a incité Toyota à aller de l'avant avec une nouvelle révolution technologique : les voitures à hydrogène.

Mazda avait d'abord développé l'idée lors du Salon de l'automobile de Tôkyô en 1991 où le prototype HR-X avait été dévoilé. Cependant, Toyota a rapidement détrôné Mazda en tant que développeur principal de la technologie à hydrogène, proposant ainsi l'innovant modèle Mirai. L'hydrogène est considéré comme le mot-clé dans le domaine de la voiture propre, car la réaction chimique dans une pile à combustible ne produit que de l'eau. Il est également rapide de faire le plein, contrairement aux batteries des voitures électriques. En revanche, l'hydrogène est coûteux et difficile à stocker, et des voitures comme la Mirai nécessitent la création d'une infrastructure



TOYOTA Akio devant la Mirai, premier véhicule grand public fonctionnant à l'hydrogène.

onéreuse pour la production, le transport et le stockage en vrac de l'hydrogène. A l'heure actuelle, de nombreux problèmes restent à résoudre. En février 2017, par exemple, Toyota a rappelé tous les 2 800 modèles vendus jusqu'à présent en raison de problèmes liés à son système de pile à combustible. Les voitures ont été rapidement réparées sans frais pour les clients.



Les appareils de radiomessagerie ou pokeberu ne disparaîtront qu'en septembre 2019.

## La téléphonie mobile

Au Japon, ce secteur a pris son envol au début des années 1990, non pas avec les téléphones portables, mais avec des appareils de radiomessagerie ou *pokeberu* (Pocket Bell), comme on les appelait au Japon. Lancés pour la première fois en 1987 et

commercialisés comme des outils de travail pratiques, leur petite taille et leur prix modique les ont rendus très populaires auprès du grand public. En 1991, on recensait environ 5,75 millions d'abonnés au système de radiomessagerie dans l'Archipel et, au cours des 4 à 5 années suivantes, les ventes ont explosé, en particulier auprès des jeunes pour atteindre un pic de 10,6 millions d'abonnés en 1996. L'utilisation de *pokeberu* a conduit à des méthodes de communication originales – en utilisant des chiffres au lieu de lettres pour épeler des mots (chaque chiffre peut être prononcé selon l'alphabet syllabique japonais) – et s'est imposée comme la première forme rudimentaire des médias sociaux, bien avant l'avènement de Myspace et Facebook.

La deuxième phase du développement de la communication mobile est liée à l'apparition des téléphones cellulaires de petite taille devenus populaires grâce à la mise en œuvre, en 1995, du système de téléphonie personnelle (PHS), une technologie mise au point par NTT dès 1989. Si ces téléphones PHS avaient peu de portée, ils fonctionnaient bien dans les zones urbaines denses du Japon et étaient très bon marché.

Cependant, les PHS ont rapidement été remplacés par les *keitai* (téléphones portables) plus avancés, lesquels ont donné naissance à la culture du même nom. En 1997, J-Phone a dévoilé le Pioneer DP-211SW, doté non seulement d'un écran tactile à cristaux liquides capable de lire des caractères chinois (chose rare à l'époque) et des *emoji* créés à l'origine par le concepteur d'interface KURITA Shigetaka. La même année, NTT Docomo a commencé à travailler sur la connectivité Internet (coïncidence, le World Wide Web a été inventé en 1989 la même année que le début de l'ère



En 1990, la première retransmission télévisée numérique a lieu lors de la Coupe du monde de football. A l'époque, les entreprises japonaises dominent encore le secteur de l'électronique.

Heisei) et en 1999, il a finalement été en mesure de lancer le service révolutionnaire *i-mode*, avec le «i» symbolisant Internet, information et interactivité. Pour la première fois, les utilisateurs de *keitai* ont pu se connecter à Internet et envoyer des courriels et quelque 200 *emoji*. À la fin de l'année 2000, environ la moitié de la population japonaise utilisait le *keitai*.

Les téléphones portables ont contribué de nombreuses façons à changer leurs habitudes. Par exemple, les Japonais ont pu désormais lire des "romans pour téléphones portables", des œuvres littéraires écrites dont les chapitres ne dépassaient généralement pas 70 à 100 mots. Le premier roman de ce genre, *Deep Love*, a commencé à être publié à l'automne 2000. Il est devenu si populaire qu'il a également été édité sous forme de livre, vendu à 2,6 millions d'exemplaires. Certains autres changements culturels apportés par la culture *keitai* (téléphone portable) n'ont pas été aussi positifs. Les cinémas, par exemple, diffusent alors des annonces invitant les internautes à faire taire leur téléphone avant le début du spectacle.

A cette époque, le Japon reste le pays leader en matière de communication mobile et renforce sa position avec la création du téléphone appareil photo dont le premier modèle, le Sharp J-SH04, est sorti en 2000. Avec un appareil photo de 0,11 mégapixel et la possibilité d'envoyer des photos via le service dit "*sha-mêru*" (photo-courriel), il est devenu très populaire au Japon et en Occident.

Alors que la suprématie mondiale du Japon a définitivement pris fin avec le lancement de l'iPhone par Apple en 2007, les entreprises locales ont continué à créer de nouveaux instruments de communication, le plus populaire étant Line, un smartphone et une application PC permettant aux utilisateurs de passer des appels et de communiquer avec d'autres utilisateurs de Line aux

niveaux national et international. Lancé en juin 2011 en réponse au tremblement de terre qui avait frappé le nord-est de l'Archipel en mars et dévasté les infrastructures de communication, ce système a attiré 45 millions d'utilisateurs au cours des 13 premiers mois, devenant en 2013 le plus grand réseau social et l'application de messagerie la plus populaire du pays. Actuellement, il compte 700 millions d'utilisateurs dans 230 pays du monde, mais il est surtout très prisé au Japon et en Asie. Aujourd'hui, les gens l'utilisent pour appeler des taxis, jouer à des jeux et acheter des produits avec de la crypto-monnaie. Line a également revu le concept des *emoji* en créant des autocollants électroniques tridimensionnels appelés "timbres".

## La révolution numérique

Le Japon a été à l'avant-garde du développement de nombreux produits numériques. Par exemple, en 1986, juste avant l'avènement de l'ère Heisei, Nikon a commencé à vendre le premier appareil photo reflex numérique, le Nikon SVC. Vers le milieu des années 1990, les appareils photos numériques se sont imposés auprès des consommateurs, remplaçant en grande partie les appareils photos argentiques à la fin du siècle dernier.

Sur le marché hautement concurrentiel de la télévision numérique, la norme japonaise MUSE était, jusqu'en 1990, leader parmi plus de 20 concepts techniques différents développés dans le monde entier. La première émission publique numérique haute définition (TVHD) a eu lieu lors de la Coupe du monde de football, en juin 1990. Cependant, cette norme MUSE a été mise au défi par la concurrence étrangère. Même au Japon, elle a été remplacée par la norme ISDB (2003), qui a également été adoptée par l'Amérique du Sud et les Philippines. Bien que la technologie DVD soit le résultat d'un effort de recherche col-

lectif mené au Japon, en Europe et aux États-Unis, des sociétés telles que Sony, Panasonic et Toshiba ont contribué à son développement, en créant le standard DVD (et le premier lecteur DVD) au milieu des années 1990.

En 1994, NEC, avec d'autres sociétés étrangères, a lancé le développement de l'USB, qui est devenu un outil commun pour connecter différents types d'appareils tels que des claviers, des imprimantes, des appareils photo, des scanners, etc. En 1992, NAKAMURA Shûji, AKASAKI Isamu et AMANO Hiroshi ont également inventé le premier laser bleu efficace (LED bleue), qui est maintenant couramment utilisé dans les lampes à LED. Cela leur a valu de recevoir le prix Nobel de physique 2014.

## L'industrie électronique

Au cours de l'ère Heisei, l'industrie électronique japonaise, jadis dominante, a perdu sa suprématie mondiale sur les entreprises sud-coréennes, chinoises et taïwanaises. Les lecteurs multimédias portables, les téléviseurs, les ordinateurs et les semi-conducteurs font partie des secteurs dans lesquels le Japon a perdu des parts de marché importantes. La crise économique de 2008 a encore aggravé leurs difficultés financières : Sony, Hitachi, Panasonic, Fujitsu, Sharp, NEC et Toshiba ont annoncé des pertes s'élevant à 17 milliards de dollars. En 2009, le géant coréen Samsung a enregistré des bénéfices plus de deux fois supérieurs aux bénéfices cumulés des neuf plus grandes entreprises japonaises d'électronique grand public.

## Le syndrome des Galapagos

Bien que les *emoji* se soient imposés dans le monde entier et aient été incorporés dans la plupart des téléphones iOS et Android, les autres inventions japonaises n'ont pas connu le même succès à l'étranger, donnant lieu à une sorte d'isolationnisme technologique communément appelé "syndrome des Galapagos".

Un exemple typique est lié aux téléphones cellulaires. Les entreprises japonaises ont tenté de lancer le système *i-mode* dans d'autres pays, mais les téléphones cellulaires ont rapidement été remplacés à l'étranger par le smartphone. Aujourd'hui encore, le marché local est divisé en un secteur haut de gamme (smartphones) et un secteur moyen-bas connu sous l'appellation *garakei* pour "*garapagosu keitai*". Assez étonnamment, même les *pokeberu* pokeberu des années 1990 existent toujours. En fait, leur service ne prendra fin qu'en septembre 2019 !

Vu de l'étranger, la survie au Japon d'une telle technologie obsolète peut sembler étrange, mais c'est un pays où il est encore possible d'envoyer des télégrammes et où de nombreuses entreprises privilégient encore les télécopieurs au courrier électronique.

J. D.



# CULTURE Les otaku sont partout

**En 30 ans, l'otakisme qui était perçu comme une sous-culture s'est imposé au Japon, mais aussi dans le reste du monde.**

**H**eisei aura été l'âge d'or de l'otakisme (voir *Zoom Japon* n°72, juillet 2017) qui a pris d'assaut non seulement le Japon, mais le monde entier. De nos jours, les termes "manga" et "anime" se retrouvent dans la plupart des dictionnaires, la culture *otaku* est célébrée dans de nombreuses conventions aux quatre coins du monde. Sans oublier d'ajouter que la bande dessinée et l'animation *made in Japan* sont largement disponibles dans de nombreuses langues ; et pas seulement les sagas de robots géants devenues populaires en Occident, mais aussi des manga *shôjo* (pour jeunes filles) et des histoires "d'amour entre garçons".

Toutefois, l'ère Heisei a commencé de la pire des manières pour la communauté *otaku*. Elle n'était en place que depuis six mois lorsque, le 23 juillet 1989, MIYAZAKI Tsutomu fut arrêté pour avoir agressé sexuellement une écolière avant d'avouer le meurtre de quatre enfants âgés et le viol de leur cadavre. La police a trouvé chez lui 5 763 vidéos, parmi lesquelles de nombreux films d'animation et d'horreur, ce qui a incité les médias à le baptiser "le meurtrier otaku".

L'opinion à l'égard des fans de manga, d'anime et de jeux vidéo n'était déjà pas positive. Le terme "otaku" lui-même avait été forgé pour la première fois, en 1983, par l'essayiste NAKAMORI Akio pour décrire tous les "jeunes hommes socialement incompetents" qui, selon lui, étaient coupables de chercher refuge dans un monde fantastique fait de jouets et de jolies filles. Cependant, les meurtres de MIYAZAKI ont aggravé la situation en suggérant que les jeunes gens amateurs d'animes étaient des pervers dangereux, psychologiquement perturbés.

À la fin des années 1980 et pendant la plupart des années 1990, se dire otaku un *otaku* n'était pas quelque chose que l'on pouvait partager ouvertement avec d'autres personnes. Un *otaku* occupait généralement les échelons inférieurs de la hiérarchie scolaire ; il était victime de harcèlement à l'école et considéré avec dédain par les filles. En conséquence, ce phénomène est resté pendant de nombreuses années une sous-culture clandestine dont les membres se rencontraient lors d'événements peu annoncés et tenus informés par le biais d'*Animage*, de *Newtype* et d'autres magazines spécialisés apparus au cours de ces années.

Parallèlement, un certain nombre de titres ont commencé à gagner l'univers de la culture populaire, à commencer par le jeu de rôle *Dragon Quest* créé par HORII Yûji dans le but spécifique d'attirer

un public plus large. L'univers graphique du jeu a été réalisé par le mangaka TORIYAMA Akira, dont la série *Dragon Ball Z* a fait ses débuts à la télévision japonaise en 1989 et est devenue un énorme succès national. Trois ans plus tard, *Sailor Moon* de TAKEUCHI Naoko devint une série animée tout aussi réussie jusqu'en 2007, mettant en valeur le genre *bishôjo* des "belles jeunes filles" qui était jusque-là considéré comme le domaine exclusif d'une foule ringarde.



*Neon Genesis Evangelion* d'ANNO Hideaki a été diffusé pour la première fois en 1995.

*Dragon Ball Z* et *Sailor Moon* vont s'imposer comme les fers de lance de l'invasion de la culture *otaku* en Europe et en Amérique, alors qu'au Japon, rien n'a éclipsé l'impact de *Neon Genesis Evangelion* d'ANNO Hideaki, une série animée qui reprend le genre classique du *meka* (robot géant) dans des directions nouvelles et inattendues, donnant une profondeur plus émotionnelle à ses personnages tout en introduisant des concepts philosophiques, psychologiques et même religieux. Diffusée à la télévision en 1995-1996, la série originale de 26 épisodes d'*Evangelion* est rapidement devenue un phénomène culturel. Elle a contribué à accroître la visibilité sociale de la communauté des *otaku*.

Le succès commercial de ses produits dérivés en constante augmentation a été un facteur clé de la popularité d'*Evangelion*. En effet, c'est vers cette période que les propriétaires de magasins, les éditeurs et d'autres sociétés ont commencé à voir le potentiel commercial de la culture *otaku*. Jusque-là, les fans de mangas et de dessins animés étaient toujours perçus comme étranges et un peu effrayants, mais c'étaient certainement de bons clients disposant d'un grand pouvoir d'achat et qui semblaient ne pas avoir été affectés par la fin de la bulle économique.

Alors que le nombre d'enfants japonais diminuait à un rythme alarmant (le taux de fécondité du pays étant tombé à 1,57 en 1989 pour chuter au niveau record de 1,26 en 2005), l'industrie du divertissement a commencé à cibler la population *otaku* et ses poches sans fond.

Les *otaku* ont finalement trouvé leur terre promise à Akihabara, un quartier de Tôkyô qui, après la guerre, avait été un marché pour les composants radio avant de passer aux appareils électriques, et

qui, dans les années 1990, a commencé à vendre des ordinateurs personnels. Ce processus a culminé en 1994, lorsque les ventes informatiques ont dépassé pour la première fois les autres produits électroniques grand public.

De nombreux amateurs d'informatique étaient également fans de manga, d'anime et de jeux vidéo. En conséquence, la nouvelle ère du bricolage sur PC a vu une transformation progressive du quartier. Avec la sortie d'une nouvelle génération de consoles de jeux (Sega Saturn, PlayStation et Nintendo 64), de plus en plus de détaillants ont commencé à vendre des logiciels de jeux, inspirés notamment de l'univers du manga et de l'anime.

Dans la seconde moitié des années 1990, la culture *otaku* a gagné encore du terrain avec la popularité croissante des groupes d'idoles (*aidoru*) et des maid cafés (*meido kafe*, ces endroits où les serveuses portent des uniformes de soubrettes). Formé en 1997 par l'auteur-compositeur-interprète Tsunku, le groupe d'idoles Morning Musume a lancé un modèle (affiné par la suite par la franchise AKB48) dans lequel la distance séparant les artistes de leurs fans était considérablement réduite. Par exemple, ces groupes apparaissent régulièrement lors de "conventions poignée de main" (rencontres où





Le succès d'AKB48 a fait des émules en Asie avec l'apparition de groupes comme JKT48 en Indonésie.

les fans sont à porter de main) dans tout le Japon, où leurs fans pouvaient les rencontrer et discuter avec elles, voire se faire prendre en photo avec leur membre préféré. Certains groupes sont même allés jusqu'à expérimenter "des étreintes" et même des "murmures" (c'est-à-dire chuchoter une douce absurdité dans les oreilles de leurs fans). Les producteurs tels qu'AKIMOTO Yasushi d'AKB48 ont également eu l'idée géniale de créer des idoles "inachevées" dont l'immaturité et l'amateurisme ont attiré des fans masculins.

Les personnages de soubrettes sont apparus dans les dessins animés dans les années 1980, mais ont capturé l'imagination des *otaku* dans les années 1990 avec le jeu de simulation de rencontre sur ordinateur *Welcome to Pia Carrot !!*. En 1998, un café temporaire a été ouvert pour promouvoir la suite du jeu, tandis que le premier véritable *maid café* (Cure Maid Café) a été créé trois ans plus tard. Cette idée originale a connu un tel succès que, selon le site d'informations commerciales SankeiBiz, 282 établissements similaires ont ouvert leurs portes à Akihabara au cours de

la décennie suivante. La plupart d'entre eux n'ont pas survécu à la compétition intense, mais les cafés de ce genre restent l'une des caractéristiques les plus spécifiques de ce quartier. Au fil du temps, ils se sont démocratisés et de nombreux endroits sont désormais fréquentés par des femmes, des étudiants, des couples et des touristes.

Avec les dessins animés, les idoles et les soubrettes apparaissant à la télévision aux heures de grande écoute, et les consoles de jeux comme Playstation devenant une caractéristique commune dans la plupart des foyers, la stigmatisation sociale de l'*otaku* s'est peu à peu dissipée. Néanmoins, le phénomène qui a le plus contribué à changer l'attitude des gens est *Densha Otoko* (*L'homme du train*, 2004). Cette histoire prétendument vraie d'un geek d'une vingtaine d'années qui tombe amoureux d'une fille est née sur le forum 2channel, avant de se répandre comme une traînée de poudre et finalement devenir un roman, un manga, un film et une série télévisée. Très bien réussie, elle a eu pour conséquence de montrer que les *otaku* n'étaient pas si dangereux après tout, et que certains étaient

en fait assez mignons.

À l'orée du 21<sup>ème</sup> siècle, la culture *otaku* est devenue presque inséparable de la quête de nouveaux marchés. Au cours de la montée en puissance d'Akihabara au milieu des années 2000, le quartier a régulièrement été présenté dans les médias comme le centre d'une sous-culture florissante et a rapidement été suivi par des quartiers similaires dans d'autres grandes villes japonaises telles que Nipponbashi (également appelée Den-Den Town) à Ōsaka et Ōsu à Nagoya. Cette dernière ville est également devenue la capitale mondiale du cosplay grâce à son World Cosplay Summit qui attire chaque année des fans et des candidats du monde entier.

Du côté des idoles, 2009 a été l'année où AKIMOTO Yasushi a organisé la première "élection" AKB, au cours de laquelle les fans achetant des CD du groupe AKB se sont vu remettre des billets pour voter pour leurs filles préférées. Les résultats ont ensuite été diffusés à la télévision depuis des stades gigantesques.

Entre autres choses, les mangas, les dessins animés et les idoles sont devenus un outil puissant pour améliorer l'image du Japon à l'étranger. Les groupes d'idoles, par exemple, ont développé des bases de fans à travers l'Asie, le projet AKB donnant naissance à des groupes frères tels que JKT48 à Jakarta, SNH48 à Shanghai, BNK48 à Bangkok et MNL48 à Manille. De nos jours, un voyage à Tôkyô ou dans d'autres grandes villes japonaises montre à quel point la culture *otaku* fait partie de la vie japonaise, des panneaux publicitaires géants aux graffitis en passant par les jingles dans certaines gares. Manga, anime et autres icônes de la culture pop sont tellement ancrés dans la psyché japonaise que les personnages qui en sont issus sont omniprésents, qu'il s'agisse de publicités télévisées et de produits alimentaires, de logos d'entreprise, de mascottes de police et d'affiches consacrées à la sécurité publique. Il semble vraiment que la culture *otaku* est là pour durer.

GIANNI SIMONE

## Restaurant japonais Higuma

depuis 1984

Découvrez et dégustez nos différentes spécialités japonaises

**Ouverts tous les jours de 11h30 à 22h30**

### Lâmen

yakisoba, gyôza, donburi, curry, etc...

**à partir de 7,5€**

**1** 27, Bd des Italiens  
75002 Paris  
Tél. 01 40 07 11 81

**2** 32 bis, rue Sainte Anne  
75001 Paris  
Tél. 01 47 03 38 59

**3** 163, rue Saint-Honoré  
75001 Paris  
Tél. 01 58 62 49 22





NYX NO LANTERN © 2016 Kan Takahama

**50<sup>ans</sup>**  
édition  
**Glénat**

**La Lanterne de Nyx**  
*Kan Takahama*

**QUAND LE JAPON  
DÉCOUVRE LA FRANCE**

1878, alors que les échanges entre la France et le Japon se multiplient, Miyo va progressivement découvrir un Occident qui lui est totalement inconnu...

**TOME 1  
LE 6 MARS**

Série en 6 tomes

## ESSAI Miyazaki Hayao, célèbre inconnu

Sorti l'été dernier, l'ouvrage de Gael Berton constitue une intéressante tentative de replacer le travail du cinéaste japonais dans un contexte plus large que ses œuvres prises une à



une. C'est aussi une belle déclaration d'amour pour cet artiste qui a durablement touché le fondateur du site Kanpai!. On y apprend beaucoup de

choses et après l'avoir lu, on a qu'une seule envie : celle de revoir tous les films et les regarder autrement.

L'Œuvre de Hayao Miyazaki, le maître de l'animation japonaise, de Gael Berton, Third Editions, 24,90 €.

## MANGA Une jolie perle chez Vega

Publié depuis 2017 dans le magazine Morning de Kôdansha, ce manga est une belle surprise tant sur le plan scénaristique que sur celui de la réalisation graphique. Sorti



en mars, le premier volume met immédiatement le lecteur en haleine et on a bien du mal à lâcher le personnage principal, Shin, qui va bientôt être père, et qui s'interroge sur sa propre identité. Fils d'un policier accusé d'avoir empoisonné 21 personnes, il part sur les traces de ce mystère. La suite dès le 11 avril.

Le Bateau de Thésée (Teseusu no fune), de HIGASHIMOTO Toshiya, trad. par AKIYAMA Ryoko, Editions Vega, 8 €.

## NIHONGO THÈQUE

### Jû-renkyû

Cette année, le Japon va connaître plusieurs événements exceptionnels. Afin de célébrer l'inauguration d'une nouvelle ère impériale, le gouvernement a décidé de créer deux jours fériés supplémentaires seulement pour 2019, dont un sera le 1<sup>er</sup> mai. Ce n'est pas un choix innocent que d'avoir placé cette journée commémorative du changement de l'ère (*kaigen kinenbi*) au milieu de la Golden Week, fameuse série de jours fériés consécutifs. Cela permettra à beaucoup de personnes de prendre au maximum 10 jours consécutifs de congés, autrement dit en japonais *jû-renkyû*. C'est juste "énorme" pour les salariés nippons qui n'ont qu'une semaine de "vacances d'été" ! C'est la fête ! Reste à savoir si les Japonais s'offriront un congé de plus de 5 jours. La réponse est : oui et non. Alors qu'une partie de la population enthousiaste prévoit un voyage de rêve, le reste s'inquiète et se demande de manière réaliste : "Comment vont se passer ces *jû-renkyû*, période jusque-là totalement inconnue ?" Va-t-on arrêter les usines ? Comment les travailleurs non-réguliers gagneront-ils leur vie ? Qui répondra aux appels des clients ? Les hôpitaux seront-ils fermés ? N'y aura-t-il plus d'espèces dans les distributeurs de billets ? Quid de la collecte des déchets ? On dirait la fin du monde. Vivant à Paris, je me rends compte de la chance que j'ai avec pour seul souci concernant mes 20 jours consécutifs de congés payés : est-ce que mon train ne sera pas annulé ? Et si je peux en avoir un autre, j'espère que le métro ne rencontrera pas d'incident technique avant d'arriver à la gare ! Bien sûr les deux incidents peuvent se produire le même jour et ce n'est pas rare. Ça m'énerve. Mais je ne panique plus car j'ai renoncé à me dire que tout va bien se passer ! Tout est une question d'habitude. Au Japon, avant la fin de l'ère Heisei, la nouvelle réforme du travail (*hatarakikata kaikaku*) entrera en vigueur afin de réduire le temps de travail des samourais modernes. J'espère qu'ils bénéficieront d'un nouveau mode de vie et qu'ils respireront mieux sous la nouvelle ère.



KOGA RITSUKO

## CINÉMA Mifune Toshirô, acteur et réalisateur

On le connaît surtout pour avoir été l'acteur fétiche de KUROSAWA Akira. Carlotta propose d'ailleurs une rétrospective de 11 films du cinéaste avec celui qui a longtemps incarné les meilleurs rôles du cinéma nippon de *L'Âge ivre* à *Barberousse* à partir du 17 avril. On connaît en revanche mal le réalisateur qu'il a été



puisque'il n'a tourné qu'un seul long métrage : *L'Héritage des 500 000* en salles dès le 3 avril. Cet étonnant film d'aventure, véritable chasse au trésor, révèle une facette méconnue de cette légende du cinéma.

*L'Héritage des 500 000* (*Gojûman nin no isan*), de MIFUNE Toshirô. 1963. Avec MIFUNE Toshirô, NAKADAI Tatsuya.



Cuisine Japonaise Traditionnelle

Spécialité de grillades au charbon de bois

11 RUE DE MONTYON 75009 PARIS ☺ Grands Boulevards  
mar-sam 12h-14h30 / 19h-22h30 fermé lun et dim midi  
Tel : 01 45 80 26 98 Email : ichiryu0111@gmail.com  
www.sumibi-kaz.com

Association Culturelle Franco-Japonaise de TENRI 天理日仏文化協会  
**COURS DE JAPONAIS** depuis 44 ans  
- Niveaux : débutant complet à supérieur  
- Cours de préparation JLPT : N2, N3  
- Cours d'essai gratuit - Formation professionnelle  
8-12 rue Bertin Poirée, Paris 75001 Tél: 01 44 76 06 06  
M<sup>e</sup> Châtelet sortie rue de Rivoli (Ligne: 1/4/7/11/14) [www.tenri-paris.com](http://www.tenri-paris.com)



**Cours enfants & adultes Tambour Japonais**

Mardi-vendredi 12h30-18h30, Samedi 12h30-20 h  
41 rue Popincourt, Paris 11 - Metro St Ambroise  
TEL : 09 81 63 08 93 - [www.tsunagari.fr](http://www.tsunagari.fr)

**jhin**  
GRAND CHOIX DE TISSU JAPONAIS ANCIENS ET CONTEMPORAINS  
15 rue Ferdinand Duval 75004 Paris  
[jhinparis.com](http://jhinparis.com)  
Tel. 01 83 06 42 53  
Lundi - Samedi : 11h - 19h



Sushi & Roll

**OGOURA**

depuis 1975 fermé dim.

20, Rue de la Michodière 2<sup>e</sup> PARIS - Tél: 01 47 42 77 79



# LIVRE Histoire d'amour franco-japonaise

Brigitte Koyama-Richard nous entraîne avec bonheur à la découverte des liens artistiques entre la France et le Japon.

**A** lors que le bilan de la saison culturelle Japonismes qui s'est achevée fin mars confirme l'intérêt du public français pour la culture japonaise sous toutes ses formes, il n'est pas trop tard pour se plonger dans la lecture du remarquable ouvrage de Brigitte Koyama-Richard. Professeur à l'université Musashi de Tôkyô, elle signe avec *Le Japon à Paris : Japonais et japonisants de l'ère Meiji aux années 1930*, une nouvelle œuvre des plus intéressantes sur la relation culturelle particulière qui s'est tissée entre la France et l'Archipel à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Comme à son habitude, l'auteur a fait preuve d'une grande précision dans le choix de ses mots et dans celui des illustrations. Ne pouvait-on pas imaginer mieux que l'époustouflant tableau de Claude Monet, *La Japonaise*, pour orner la couverture de ce livre qui se lit aussi plaisamment qu'il se feuillette pour en découvrir la richesse? La présence d'une œuvre du grand peintre français n'est évidemment pas un hasard dans la mesure où *"l'art japonais exerça sur lui, une attraction particulière et inégale"*, explique-t-elle. Pour nous en convaincre, elle cite d'ailleurs l'artiste, selon lequel *"s'il vous faut de vive force et pour les besoins de la cause, trouver à m'affilier, rapprochez-moi des vieux Japonais"*.

Comme elle l'a déjà fait dans la plupart de ses autres livres à l'instar du magnifique *Yôkai, fantastique art japonais* (Nouvelles Editions Scala, 2017), Brigitte Koyama-Richard offre une approche très pédagogique du sujet qu'elle aborde afin de permettre au lecteur d'en apprécier la por-

## ■ RÉFÉRENCE

**LE JAPON À PARIS : JAPONAIS ET JAPONISANTS DE L'ÈRE MEIJI AUX ANNÉES 1930**, de Brigitte Koyama-Richard, Nouvelles Editions Scala, 35 €.



Claude Monet, *La Japonaise* (Camille Monet en costume japonais), 1876. Huile sur toile, 231,8 x 142,3 cm. Boston, Museum of Fine Arts.

tée à sa juste valeur. C'est la marque d'une grande maîtrise et aussi d'une humilité que certains spécialistes oublient lorsqu'ils s'adressent à un public pas toujours au fait de la thématique choisie. Ainsi on découvre au fil des pages le récit de cette histoire d'amour franco-japonaise, élargie parfois à d'autres pays, qui est née du désir réciproque de mieux se connaître. Il est vrai que le Japon entreprend à partir du milieu des années 1850 une révolution intellectuelle qui va l'amener à s'ouvrir au reste du monde non pas dans une attitude passive, mais bel et bien active. Il en va de même à l'autre bout du continent eurasiatique. L'auteur nous explique

toutefois que contrairement à certaines idées reçues *"ce sont les peintres de Barbizon, en particulier Jean-François Millet et Théodore Rousseau qui furent parmi les premiers amateurs d'estampes japonaises"*. Le premier finit par se demander : *"Quel fichu vent souffle donc sur nous du Japon ?"*.

A chaque fois, Brigitte Koyama-Richard accompagne son récit d'œuvres qui permettent au lecteur de s'imprégner du résultat artistique issu de cette influence japonaise grandissante et pas seulement de peintures des artistes les plus connus. On découvre ainsi *Le Village de Becquigny* (1857) de Théodore Rousseau qui avait choisi de refaire le ciel de son tableau. *"C'est bien sous les resplendissements de saphir d'un ciel japonais que le Village fait sa première apparition"*, s'était-il justifié. Au fil des pages, le lecteur rencontre des noms de personnages qui, pour la plupart, sont connus, mais il en apparaît d'autres que nous connaissons moins, mais dont le rôle au cours de cette période sera fondamental. C'est le cas notamment de HAYASHI Tadamasu auquel l'auteur consacre un chapitre intitulé *"un pont entre le Japon et la France"*. Ce marchand a eu une influence considérable et il a grandement œuvré à installer durablement une petite musique japonaise dans la capitale française. Choisi pour être commissaire pour le Japon à l'Exposition universelle de 1900, il contribua à élargir l'intérêt du grand public pour le Japon. *"L'effet en fut considérable même sur les non-initiés (...)"* Le vrai Japon leur était enfin révélé", écrit alors le collectionneur Raymond Koechlin.

A la lecture de ce beau livre, car il faut souligner le soin apporté à la reproduction des œuvres par l'éditeur, on comprend pourquoi plus d'un siècle et demi plus tard la France reste sensible à ce qui vient du Japon notamment dans le domaine artistique (voir *Zoom Japon* n°82, juillet 2018) et pourquoi il y aura sans doute une suite à cet ouvrage référence que tout lecteur avisé doit posséder.

ODAIRA NAMIHEI

Museum of Fine Arts Boston

**MASAMUNE**  
 Spécialiste de l'artisanat Japonais pour les arts martiaux

Bokken, Bokuto, Suburito, Shinai, Fukuro Shinai, Iaito, Katana ancien

MASAMUNE: 11 rue Henri Regnault - 75014 PARIS - Tel: 09 62 24 29 31  
 - www.masamune-store.com - contact@masamune-store.com -

**Nishikidôri**  
 Épicerie fine japonaise

Événements culinaires réguliers !  
 Suivez nos informations sur les réseaux.

Pyramides, Palais-Royal - Musée du Louvre  
 6, rue Villedo 75001 PARIS • 01 42 86 19 59  
 www.nishikidori.com  
 nishikidori.paris nishikidori\_paris

## GOÛT **A Fukuroi, bien manger s'apprend**

Dans cette ville de 88 000 habitants, on a choisi d'enseigner aux enfants l'art de bien se nourrir. Un pari sur l'avenir.

Lorsque sonne l'heure du déjeuner dans l'école élémentaire Kônan, à Fukuroi, dans la préfecture de Shizuoka, chacun sait ce qu'il doit faire. Comme dans beaucoup d'établissements scolaires nippons, le repas se prend dans la salle de classe dont on réagence les tables, le temps du repas. Ce sont les écoliers eux-mêmes qui, à tour de rôle, servent leurs camarades. Encadrés par les adultes, les responsables en herbe du jour s'équipent d'une blouse blanche et d'une charlotte, se lavent les mains et descendent au rez-de-chaussée pour récupérer les chariots qui contiennent les repas chauds, livrés quelques minutes plus tôt par le camion de la cantine centrale. Aujourd'hui, au menu, du *sawara*, un poisson local préparé en sauce, une soupe de légumes et aux pâtes et deux tranches de pain accompagnées de chocolat à tartiner. En guise de boisson, une brique de lait.

Rompus à cette organisation, les enfants récupèrent les bacs qui contiennent les aliments encore chauds dans les chariots, font des piles avec les plateaux et préparent couverts et baguettes. Le reste des écoliers font la queue, et patientent calmement en attendant que tout soit prêt. La mise en place achevée, à la manière d'une cafétéria, les enfants récupèrent un plateau et se font servir par les responsables du jour. Avec beaucoup de délicatesse, ces derniers entreprennent de servir les mets, soigneusement préparés et les disposent dans la vaisselle. Une fois le repas servi, le temps imparti est de vingt-cinq minutes précises, pas une minute de plus. "Nous souhaitons que les enfants se concentrent sur ce qu'ils mangent", justifie KOBAYASAH Mîhoko, éducatrice-nutritionniste attirée de l'école depuis 2005. Une fois qu'ils ont terminé, ils peuvent discuter entre eux, aller s'amuser dans la cour. Pas avant." Une fois l'assiette posée sur le plateau, il faut



Le repas est servi dans la classe par les élèves eux-mêmes.

s'asseoir et manger, sous peine de se voir retirer son repas s'il n'est pas achevé dans le temps imparti. KOBAYASAH Mîhoko intervient également, sur le temps du repas, "pour que les enfants réfléchissent à ce qu'ils mangent".

"Pendant qu'ils déjeunent, je leur parle, durant quelques minutes seulement, de ce qu'ils sont en train de manger. Je leur précise la provenance des produits, les familles d'aliments. Mon rôle est de les sensibiliser à un comportement alimentaire sain et varié et de les encourager à privilégier les légumes et les produits de saison pour un meilleur comportement alimentaire. Je les sensibilise aussi au gaspillage en leur expliquant en quoi consiste le travail des agriculteurs de la ville, par exemple. Jeter, c'est un manque de respect pour les personnes qui se sont

données du mal pour produire cette nourriture, les enfants sont très sensibles à cet argument et cela les encourage à finir leurs assiettes mais aussi à goûter un aliment qui ne les attire pas de prime abord", ajoute-t-elle.

À la fin du déjeuner, les plateaux sont presque tous entièrement vides. Ryûsuke, 11 ans, n'aime pas le poisson du jour, mais en mange quand même, encouragé par la nutritionniste et ses copains de classe. "C'est important d'essayer", affirme-t-il, sans grand enthousiasme, entre deux bouchées. Le reste de la classe semble véritablement conquis et les filles se réjouissent de pouvoir finir leurs repas avec une tartine de pain au chocolat. La salle débarrassée et le tri des déchets achevé, un détour aux toilettes s'impose pour le brossage des





dents et le cérémonial est terminé. A Fukuroi, selon des estimations réalisées d'après les quantités de restes récupérés en fin de service, on affirme que 95 % des écoliers de la ville finissent entièrement leurs plateaux-repas. Une prouesse enviable par les autres villes de l'Archipel qui sont de plus en plus nombreuses à faire le déplacement pour visiter les installations et en apprendre plus sur ce programme innovant. *"Les jeunes enfants adoptent le comportement alimentaire qu'ils auront à l'âge adulte. C'est donc maintenant, et à l'école, que tout se joue et qu'ils doivent acquérir les bonnes habitudes et les bons gestes pour leur avenir."*

ISHIZUKA Kôji observe la scène d'un œil attentif. Il est l'un des responsables de la cantine centrale et pilote le service des menus scolaires de la ville. C'est lui qui est à l'origine de ce programme nutritionnel convaincant qui a été primé l'année dernière, en Malaisie, dans le cadre de la 8e Alliance de la conférence globale des villes saines, pour ses bonnes pratiques en milieu scolaire. Son idée était simple mais diablement efficace : en renforçant drastiquement les liens entre les 26 producteurs de la ville et la cantine centrale, il a permis à Fukuroi de confectionner et de délivrer des menus variés et équilibrés à une très grande majorité des enfants scolarisés dans la municipalité tout en dynamisant l'économie agricole locale. *"Une étude nationale a mis en évidence que, sur l'ensemble du territoire, les repas des enfants japonais présentent une carence importante en calcium et que certaines familles d'aliments figurent très rarement au menu"*, confie-t-il. *"Nous avons réfléchi à des solutions qui permettraient de combler ces manques, d'optimiser ainsi les apports nutritionnels de chaque déjeuner, sans oublier de rester attrayants pour les enfants."* Inaugurées en 2013, les cuisines de la cantine centrale de Fukuroi, qui emploient près de 80 personnes et alimentent quatorze crèches, dix-sept écoles élémentaires et quatre écoles primaires, n'ont qu'un mot d'ordre : ne lésiner ni sur le goût, ni sur la qualité. Et pour y parvenir, lorsque des steaks hachés sont servis aux écoliers de la ville de Fukuroi, ils sont confectionnés à la main, pièce



Pendant le repas, la nutritionniste de l'école, KOBAYASHI Mihoko, sensibilise les enfants à de bonnes pratiques.



La cantine centrale de la ville privilégie la production locale.

Johann Fleuri pour Zoom Japon

Ville de Fukuroi

**Restaurant JIPANGUE**

Sukiyaki, Sashimi, shabu-shabu, Barbecue japonais

Spécialité du chef  
**Le sushi de maquereau**

Très riche en oméga 3 et en vitamine E !

Ouvert jusqu'à 23h. Fermé samedi midi et dimanche.  
96, rue La Boétie 8e Paris - Tél: 01 45 63 77 00

**SAPPORO 1**  
276 rue St-Honoré 75001

**SAPPORO 2**  
37 rue Ste-Anne 75001

**KADOYA**  
28 Rue Ste-Anne 75001

**SAPPORO**  
RESTAURANTS JAPONAIS  
OUVERTS 7J/7

RAMEN  
ICE  
GYOZA  
KISOP  
CHAU

**aki**

**OKONOMIYAKI**  
Yakisoba - Soba - Udon  
Curry rice - Teppanyaki  
Domburimono  
Kolokke - Karaage

11 bis Rue Sainte-Anne  
75001 Paris  
Fermé le dimanche





Grâce au programme établi par la municipalité, SUZUKI Toshiyuki a vu augmenter sensiblement sa production.

par pièce. Tout comme les *harumaki*, ces rouleaux de printemps frits. Autre exemple, avant d'être cuisinés, les légumes sont également lavés manuellement, et pour ceux à feuilles, comme les choux, ils sont passés dans un bain à jets afin "d'éliminer poussières et insectes récalcitrants". Des procédés de fabrication dont la minutie reste unique, même pour le Japon. Les menus ne sont jamais fixés à l'avance, ce sont les équipes enseignantes, épaulées par la nutritionniste qui élaborent chaque mois les repas en fonction des arrivages, des besoins nutritionnels, mais aussi des goûts des enfants.

"Nous savons qu'ils sont très friands de beignets de poulet, de viande mais aussi de croquettes de légumes. On essaie d'intégrer à ces aliments qu'ils affectionnent tout particulièrement d'autres mets pour que le repas reste équilibré", explique-t-il. Enfin, des plats adaptés sont réalisés pour les enfants qui souffrent d'allergies afin "qu'ils puissent manger le même repas que les autres", mais préparé sans l'ingrédient qu'ils ne

peuvent pas consommer. Le gouvernement local finance l'intégralité des coûts de fonctionnement de la cantine et les salaires du personnel, les parents participent aux frais de repas à hauteur de 250 yens (2 euros) par déjeuner. En plus des menus équilibrés, les enfants reçoivent des cours de nutrition afin de comprendre leurs besoins et toujours dans le but de pouvoir reproduire ces bons gestes à la maison. Pour ISHIZUKA Kôji, l'un des points importants était de parvenir à augmenter la quantité de légumes consommée par les enfants afin de leur donner envie d'en manger plus dans le futur. "C'est une bonne façon, il me semble, de limiter les dépenses médicales dans le futur. Un bon comportement alimentaire est la meilleure garantie d'une bonne santé à l'âge adulte", assure-t-il. Ainsi, en cinq ans, "les écoliers sont passés de 89 grammes de légumes par déjeuner à 104. En privilégiant des produits locaux et de saison dans nos cantines, nous avons également permis de gonfler les volumes de

production de nos agriculteurs, en augmentant la part des cantines de 8 à 31 %."

Il est 10 h du matin, sur la petite exploitation de SUZUKI Toshiyuki, 62 ans. Il y a dix ans, il a abandonné son poste de salarié en entreprise pour devenir agriculteur et produire des légumes comme le bok choy, chou de Chine, mais aussi les épinards ou sa variante japonaise, le *komatsuna*. Le bok choy est l'un des légumes phares de la production locale de la ville de Fukuroi, mais aussi des cuisines de la cantine centrale, l'un des plus importants clients du producteur agricole. A lui seul, il représente "un volume annuel de 10 à 12 tonnes", se réjouit-il. "C'est un légume plutôt facile à cultiver, même en hiver, car il ne demande pas énormément de soins et pousse très bien sous serres." Il peut être récolté une quarantaine de jours seulement après germination. Dans la terre et pour la culture de ses légumes, pas de produits chimiques, mais un fertilisant organique. Et pour les besoins en eau, SUZUKI Toshiyuki a opté pour un arrosage qui reproduit la cadence d'une petite pluie fine, et qui s'écoule durant une petite heure quotidienne, sous la serre de plastique.

Près de ses jeunes pousses de chou, l'agriculteur a installé une petite table sur laquelle il a étalé des dessins et des mots d'encouragements et de remerciements tous confectionnés par les écoliers de l'établissement Kônan. "Ils viennent régulièrement visiter l'exploitation", sourit-il. "Nous organisons aussi parfois des ateliers, dans l'exploitation, où je leur explique avec ma femme comment nous produisons les légumes. Il arrive aussi que les enfants nous invitent à venir partager leur déjeuner à l'école, ils sont vraiment mignons. J'ai quatre enfants et mes petits-enfants sont à la crèche ou en petite section à l'école. Alors c'est émouvant pour moi de voir ces petits s'intéresser à nos légumes", confie-t-il. Il pensait arrêter l'agriculture à l'âge de 60 ans. Mais encouragé par les enfants, et "comme je suis en bonne santé, je me vois bien cultiver mes légumes, dans ces conditions, encore dix années de plus".

JOHANN FLEURI



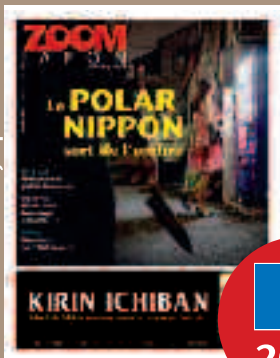
09-10-11 **Hai** 

Dip In The Pool | Fumio Itabashi | Hugo LX  
 Joe Claussell | Kuniyuki Takahashi | Satoshi Tomiie  
 Sauce81 | Soichi Terada | Toshio Matsuura  
 & more to come...

**LE FESTIVAL DES MUSIQUES ELECTRONIQUES JAPONAISES**



J A P O N  
www.zoomjapon.info



2010

J A P A N  
www.zoomjapan.info



2012

GIAPPONE  
www.zoomgiappone.info



2016

J A P Ò N  
www.es.zoomjapon.info



2017

4ヶ国語  
langues

## 1 magazine, 4 marchés

Avec près de 200 000 exemplaires distribués en Europe et 400 000 lecteurs, Zoom Japon est le seul magazine à offrir une vraie couverture intégrale du Japon.

- ✓ Un support idéal pour toucher localement ou globalement un lectorat composé à 60 % de CSP+.
- ✓ Une marque partenaire des grands événements japonais. (sorties de films, concerts, expositions, salons, etc.)
- ✓ Leader de l'information sur le Japon sur papier et en numérique.

Contact - publicité

pub@zoomjapon.info / Tél : 01 47 00 11 33

Editions Ilyfunet, 12 rue de Nancy 75010 Paris

## 1つの雑誌で、4つの市場をカバー

ズーム・ジャポンはヨーロッパで唯一、質の高い日本の情報を4ヶ国語で発信し、合計20万部以上を発行しているフリーマガジンです。

- ✓ 読者層の60%が職業的・社会的に恵まれている立場の人々であり、欧州市場もしくは世界市場へのコミュニケーション手段として理想的な媒体。
- ✓ 配布国での新作映画の公開、コンサート、展覧会、見本市など日本に関係する大型イベントのパートナーメディア。
- ✓ 紙面とオンラインで日本の情報を提供するメディアリーダー。

### 広告掲載のお問い合わせ・お申し込み

日本窓口 さえら株式会社 (日本語 / フランス語 / 英語)

zoom@saelat.com - Tél & Fax : +81 (0)75-741-7565

ヨーロッパ窓口

フランス : Editions Ilyfunet (日本語 / フランス語 / 英語 / イタリア語 / スペイン語)

pub@zoomjapon.info - Tél : +33 (0)1 47 00 11 33

イギリス : Zoom Japan UK Ltd (日本語 / 英語)

sales@zoomjapon.info



## TRADITION Avoir de bons ustensiles...

A proximité de l'ancien marché aux poissons de Tsukiji, une boutique offre un accès aux meilleurs instruments de cuisine.

C'est LA jeune femme de Tsukiji, le quartier des marchands de poissons, un monde masculin au demeurant. HIROTA Yuki, dont le grand-père a fondé l'entreprise d'ustensiles culinaires, m'a accueillie dans sa petite boutique cosy et lumineuse. Depuis que le fameux marché aux poissons a été transféré à Toyosu, le lieu a changé de nature : il n'est plus réservé aux professionnels, mais aux touristes, majoritairement étrangers, asiatiques et européens confondus, qui continuent à fréquenter ce quartier animé, populaire et beaucoup plus proche du centre de la capitale que le nouveau grand marché. L'entreprise familiale avait les professionnels pour unique clientèle, mais Yuki a souhaité que le nouveau lieu soit ouvert aux amateurs de cuisine, pour que sa génération, qui a perdu beaucoup de savoir-faire en matière de cuisine traditionnelle, recouvre l'univers des ustensiles japonais.

Un "sapin de tawashi" se dresse devant sa boutique. Le *tawashi*, une sorte de brosse fabriquée à partir de fibres de palme, est très pratique pour enlever les saletés sur la peau des légumes, sans avoir besoin de les éplucher. Sur le présentoir est posé un bol avec des sillages, pour moudre les graines de sésame, avec l'explication en japonais et en anglais. "J'aimerais que les gens découvrent la saveur du sésame fraîchement moulu. Aujourd'hui, les graines de sésame moulues sont en vente dans des sachets plastiques, mais le goût n'a



HIROTA Yuki devant son "sapin de tawashi", cette brosse en fibre de palme pratique pour nettoyer les aliments.

rien à voir. Les outils traditionnels ont leur raison d'être pour mettre en valeur les produits que nous mangeons tous les jours, et ça ne prend pas plus de temps que d'utiliser les outils dits 'modernes', assure la jeune femme.

Certes, certains ustensiles artisanaux en bois, en bambou ou en cuivre peuvent être plus onéreux que ceux fabriqués de façon industrielle. Mais ici, ils peuvent être réparés ou aiguisés par les artisans, la garantie pour de longues années d'utilisation. Yuki a passé sa jeunesse à manger de la "junk food" comme beaucoup de monde. Mais lors d'un stage chez un producteur de riz, elle a ouvert les yeux sur les goûts authentiques, les produits naturels et la cuisine faite maison.

"Aujourd'hui, de nombreux étrangers s'intéressent à la cuisine japonaise. Je voudrais aussi transmettre à ces amateurs les clefs de nos délices nippons. Avec de vrais outils, même à l'étranger, on arrive plus facilement à s'approcher des véritables goûts japonais. Et puis, avant tout, c'est plaisant de faire la cuisine avec des outils façonnés par les artisans japonais, n'est-ce pas ?", ajoute-t-elle.

Elle a ouvert une cave à vins et sakés naturels à deux pas de sa boutique, où l'on peut également trouver des légumes séchés au soleil (elle a publié un livre sur le sujet) ou des produits fermentés... Idéal pour une pause dégustation de saké chaud ou de vins naturels.

SEKIGUCHI RYÔKO

### INFORMATIONS PRATIQUES

**TSUKIJI HITACHIYA**, 4 chôme 12-5, Tsukiji, Chûô-ku, Tōkyō, 104-0045. Une autre boutique se situe à Asakusa, dans le bâtiment Marugoto Nippon.  
[www.hitachiya.com](http://www.hitachiya.com)

こってりーめん なりたけ  
**KOTTERI RAMEN NARITAKE**  
Fondé en 1996 au Japon  
11h30-15h / 18h30-22h Fermé le mardi  
31 rue des Petits-Champs 75001 Paris

Sushi, sashimi, tempura, poisson grillé...  
Restaurant japonais  
**Kyobashi**  
Ouverture du 2<sup>ème</sup> Kyobashi dans le 15<sup>e</sup>  
117 rue Saint Maur 11e Paris ☎ 01 5336 7334  
155 rue de Vaugirard 15e Paris ☎ 01 4887 8364

**KIOKO**  
Epicerie Japonaise à Paris depuis 1972  
à partir du 3 avril  
**ustensiles et vaisselles -20%**  
京子  
46, rue des Petits-Champs 75002 Paris / 01 42 61 33 66  
mar-sam:10h-20h / dim:11h-19h / [www.kioko.fr](http://www.kioko.fr)

**MATSUDA**  
まっただ  
Spécialité Sushi, Sashimi  
Chirashi 14€ (midi)  
19 rue St-Roch 1<sup>er</sup> Paris - M<sup>o</sup>Tuileries 01 42 60 28 38  
12h-14h30 / 19h-22h30 Fermé le dimanche

**FOODEX**  
Importateur et distributeur de produits alimentaires japonais  
4, Impasse des Carrières  
75016 Paris  
Tél : 01 46 47 44 39  
[www.foodex.fr](http://www.foodex.fr)



## LA RECETTE DE HARUYO

### TAKENOKO GOHAN et NANO HANA NO GOMA AE (Riz aux pousses de bambou et colza au sésame)



#### PRÉPARATION

##### Pour le riz aux pousses de bambou

- 1 - Laver le riz 3 fois. Egoutter puis laisser gonfler pendant 30 minutes.
- 2 - Découper la carotte et le tofu frit en allumette de 2 cm de longueur. Emincer la pousse de bambou.



- 3 - Disposer le riz, la dashi, l'eau et la garniture dans le bol de l'autocuiseur de riz, puis cuire.
- 4 - Une fois le temps de cuisson terminé, laisser reposer pendant 10-15 minutes puis remuer.

##### Pour le colza au sésame

- 1 - Laver les pousses de colza puis les blanchir dans l'eau bouillante pendant 5 à 7 minutes.
- 2 - Egoutter.
- 3 - Découper les pousses en morceaux de 2 cm de longueur.

#### INGRÉDIENTS

##### (pour 4 personnes)

##### Pour le riz aux pousses de bambou :

- 450g de riz rond
- 200g de pousses de bambou
- 1/2 carotte
- 1 tranche de tofu frit
- 5 cuillères à soupe de dashi concentré
- 500 ml d'eau

##### Pour le colza au sésame :

- 150g de pousses de colza
- 60g de thon à l'huile (en conserve)
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1/4 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe de sésame blanc grillé

- 4 - Disposer le colza, le thon, l'huile, le sel et le sésame dans un bol.
- 5 - Bien mélanger puis servir.

**Astuce :** Au Japon, le bambou et le colza annoncent l'arrivée du printemps. En France, vous pouvez trouver des pousses de bambou en conserves. S'il est difficile de trouver des pousses de colza, vous pouvez les remplacer par des brocoli-rave ayant un goût très proche, sinon des épinards.

**Le spécialiste du UDON**  
**KUNITORAYA**  
5&1 Rue Villedo  
75001 Paris  
Tél. 01 47 03 33 65  
kunitoraya.com  
Rue Villedo  
Rue de Richelieu

**Restaurant japonais KINTARO**  
24 rue Saint Augustin 75002 Paris  
Tél. : 01 47 42 13 14  
Ouvert tous les jours de 11h30 à 22h30

**TRAITEUR - EPICERIE JAPONAISE DEPUIS 1991**  
**BENTO**  
sur place & à emporter  
LIVRAISON POSSIBLE  
Précurseur de bento en France  
Tous les jours de 10h à 22h (dimanche jusqu'à 21h)  
**JUJI-YA**  
46 r. Ste Anne 2e Paris Tél : 01 4286 0222 Fax : 01 4020 0567

**AKI**  
Salon de thé **AKI Café**  
75 rue Sainte Anne  
75002 Paris  
8h30 - 20h30  
(Fermé le dimanche)  
**AKI Boulanger**  
16 rue Sainte Anne  
75001 Paris  
7h30 - 20h30  
(fermé dimanche)

**L'épicerie japonaise en ligne**  
alimentation  
thé et saké  
vaisselle  
bentos  
livres  
encens  
accessoires  
**www.satsuki.fr**  
**Magasin à Lyon**  
37, Av. Lacassagne 69003 Lyon  
Tél : 09 80 82 97 52  
Email : contact@satsuki.fr

**Restaurant Japonais EDOKKO**  
**Sushi - Udon - Yakitori**  
163 Rue Saint Honoré 75001 Paris  
TEL : 01 58 62 49 23

**RESTAURANT JAPONAIS HOKKAIDO**  
14 rue Chabanaïs 75002 Paris  
Tél : 01 42 60 50 95 / M° Quatre Septembre  
Ouvert tous les jours de 11h30 à 22h30





Durant plus de deux siècles et demi, Sakaichi-zake avec ses pavés irréguliers était l'unique passage pour se rendre à Kyôto.

## Voyage dans le temps à Hakone

La célèbre station thermale est connue pour être un lieu qui a le mieux conservé l'atmosphère de l'époque d'Edo.

Avec ses auberges traditionnelles centenaires, ses sources d'eau chaude, sa nature luxuriante et sa vue sur le mont Fuji, la station thermale de Hakone, située à une heure et demi à l'ouest de Tôkyô, est l'une des destinations préférées des voyageurs et des Tokyoïtes en mal de repos et de nature. Elle attire quelque 20 millions de touristes chaque année. Ce que l'on sait moins d'elle, c'est qu'elle a été un haut-lieu historique durant l'époque Edo (1603-1868) et qu'elle en garde aujourd'hui de nombreux témoignages à travers des lieux parfaitement conservés. L'exemple le plus évident est sans doute Hakone Hachiri, inscrit au patrimoine natio-

nal depuis cette année. Hakone Hachiri était une étape-clé de la route du Tôkaidô, cette voie d'échanges majeure avant la restauration de Meiji, de 492 kilomètres de long, qui reliait alors Kyôto à Edo, ancien nom de Tôkyô. Ponctué de 53 villes-étapes, cette route, rythmée par de nombreux lieux devenus célèbres, a été d'innombrables fois citée dans les poèmes ou représentée sur les estampes. La plus célèbre évocation reste sans doute la série des 53 *stations du Tôkaidô* créée par UTAGAWA Hiroshige. Aujourd'hui encore, les témoignages de cette voie sont précieusement conservés. La portion de Hakone, qui relie les villes d'Odawara à celle de Mishima, était considérée alors comme la partie la plus pénible à franchir de la voie. "Longtemps, ces villes furent des lieux de passage, explique SUWAMA Jun, directeur du musée du château d'Odawara.

Après l'abolition de ce point de contrôle, les gens ont commencé à s'installer pour y vivre et profiter de l'économie très prospère de la région. Les voies de transports se sont développées, puis multipliées, facilitant le commerce." Le nom de Hakone Hachiri se décompose de la façon suivante : hachi (huit) et ri (unité de longueur). L'étape s'étend sur 32 kilomètres exactement depuis la station d'Odawara-juku, côté Tôkyô jusqu'à Mishima-shuku, du côté de Hakone, à une altitude de 846 mètres au-dessus du niveau de la mer. "C'est le seul endroit du Japon qui offre un tel témoignage de l'ère Edo", poursuit-il. Il est vrai que le parcours a été conservé comme il était à l'époque : châteaux, villes-étapes, maisons de thé, chemins pavés, cèdres centenaires et points de contrôle. Tout a été parfaitement entretenu, à la manière d'autrefois.

### DESTINATION JAPON

Agence de voyages spécialisée

- Billets d'avion
- Japan Rail Pass
- Hôtels, ryokan
- Circuits organisés
- Circuits sur mesure
- Excursions
- Prestations sur place...



Destination Japon - 11 rue Villedo 1<sup>er</sup> Paris  
Tél. 01 42 96 09 32 - Fax : 01 42 97 57 49  
resa@destinationjapon.fr  
[www.destinationjapon.fr](http://www.destinationjapon.fr) - [www.jr-pass.fr](http://www.jr-pass.fr)  
Immatriculation du tourisme IM075100135

ACHETEZ VOS YEN EN LIGNE  
CCOPERA.COM  
RACHAT GARANTI  
0% RISQUE  
comptoir change opera  
Bureau de change depuis 1922  
11, rue de la Paix - 75002 Paris - Tél : 01 47 47 50 78  
99, rue de la Paix - 75002 Paris - Tél : 01 47 47 50 78

VOYAGES À LA CARTE  
Specialiste des voyages sur mesure au Japon  
**JAPAN RAIL PASS**  
9 types de JR pass sont disponibles!  
Un PVT de prévu au Japon?  
Choisissez notre vol avec retour modifiable 1 an!  
Dès 615€  
TOKYO / OSAKA / NAGOYA / FUKUOKA  
☎ 01 42 96 91 20 48, rue Sainte-Anne 75002 PARIS  
travel@voyages-alacarte.fr [www.japantravel-centre.com/fr/](http://www.japantravel-centre.com/fr/)



Ce matin-là, il fait froid et une pluie fine tombe sur les épaules. L'étape de Hakone Hachiri n'a pas volé sa réputation de chemin contraignant. D'énormes pavés irréguliers forment la voie peu confortable de Sakaichi-zaka, une pente étroite qui se trouve sur le dit chemin et offre de multiples occasions de se torturer les chevilles. Difficile d'imaginer qu'il y a quelques centaines d'années, il s'agissait d'une route très fréquentée, d'une quasi autoroute, par laquelle transitaient des voyageurs chargés, des chariots débordant de marchandises, des chevaux et des personnes de haut-rang transportées sur des palanquins. Mais continuons. Les cèdres centenaires qui bordent le chemin dégagent un agréable parfum de bois mouillé. Automne oblige, les feuilles des arbres ont viré aux teintes jaunes, rouge et ocre et nous font presque oublier le pavé humide qui jusqu'à présent ajoutait une difficulté supplémentaire à la marche. OWADA Kôichi, spécialiste de l'histoire du Tôkaidô et directeur de l'ancien point de contrôle de Hakone transformé aujourd'hui en musée, sort alors une paire de sandales en paille de riz de son sac à dos : *"Ce sont des waraji, explique-t-il. A l'époque d'Edo, les voyageurs les utilisaient pour ne pas glisser sur les pavés et c'était très efficace. Si les intempéries perduraient durant les treize jours du trajet, il fallait les changer souvent, tous les deux-trois jours."*

Hakone Hachiri était une étape importante de l'itinéraire, car il était le point d'entrée et de sortie de la capitale. *"Il était plus facile d'entrer que de sortir d'Edo surtout pour les femmes qui étaient davantage contrôlées que les hommes, souligne OWADA Kôichi. Selon les points de contrôle et leurs localisations dans l'Archipel, les règles changeaient. Les riverains d'Edo sortaient peu de la capitale et n'utilisaient la route qu'en cas de besoins exceptionnels comme pour des funérailles, pour aller aux temples ou pour se rendre dans les sources d'eau chaude de Hakone que l'on utilisait à des fins thérapeutiques essentiellement. Il fallait obtenir au préalable un laissez-passer officiel pour pouvoir circuler et passer les différents points de contrôle du Tôkaidô et celui de Hakone était très strict et sévère. Il était connu pour être l'un des plus restrictifs des 53 points de contrôle que possédait alors le Japon."*



Le château d'Odawara abrite un musée intéressant sur la cité et la route du Tôkaidô.

Érigé il y a 400 ans par le shogunat Tokugawa, dans le but de défendre Edo, le point de contrôle (*sekisho*) de Hakone situé près du lac Ashinoko était l'un des plus grands du pays à l'époque. Une tentative de passage illégal pouvait être passible de la peine de mort. *"Ils avaient même installé une salle d'exécution. C'était une solution très radicale, qui a été extrêmement peu utilisée par les autorités mais qui a existé. Dans les registres, nous avons trouvé 5 cas de condamnations à mort."* Une fois ce point de contrôle passé, on pouvait alors souffler, profiter d'un temps de repos avant de poursuivre la route qui restait longue si on envisageait de rejoindre Kyôto. Pour permettre aux marcheurs de se relaxer, de charmantes petites maisons de thé permettaient, alors, aux personnes de passage, de se restaurer et de se réchauffer sur la route.

En plus des produits du terroir, chacune des localités situées le long de la route proposait également sa gamme de souvenirs en tous genres, un savoir-faire artisanal original. Hakone Hachiri a ainsi développé au fil des siècles sa propre culture locale, aujourd'hui farouchement conservée comme témoignage précieux de cette vie trépidante d'autrefois. YAMAMOTO

Satoshi représente la treizième génération de la maison de thé Amasake-chaya, implantée à deux pas du point de contrôle de Hakone. Là, on vient se réchauffer autour de l'*irori*, foyer à l'ancienne, présent depuis plus de 400 ans. En effet, la maison de thé a ouvert ses portes au tout début de l'ère Edo, soit vers 1600. *"Si ma famille a pu continuer à maintenir ce lieu si longtemps, c'est grâce à la fidélité des voyageurs, explique ce père de trois enfants. Avant de reprendre l'affaire familiale l'année de ses 30 ans, il travaillait dans un restaurant de cuisine japonaise traditionnelle à Kyôto. Sans l'ombre d'un doute, il savait qu'il reprendrait un jour ou l'autre la maison de thé de la famille"*.

Avec l'avènement des routes modernes durant la restauration de Meiji, la petite maison de thé a traversé des périodes difficiles où il fallait survivre avec *"le passage d'un seul client tous les dix jours"*. Amasake-chaya est la dernière maison de thé du secteur à avoir réussi à surmonter les difficultés et les années grâce à la persévérance de cette famille, qui a proposé sans relâche sa boisson-phare : un *amazake* maison, une boisson sucrée à base de riz fermenté non-alcoolisée, réalisée selon un mode de fabrication ancien,

Jaltour Hyatt Regency Tokyo Hakone

PRESTIGE PACKAGE

TOKYO - HAKONE À PARTIR DE 1395€

- + Vol aller-retour au départ de Paris(CDG)<sup>\*1</sup>
- + 4 nuits au Hyatt Regency Tokyo<sup>\*2</sup>
- + 1 nuit en ryokan<sup>\*3</sup> à Hakone<sup>\*2</sup>
- + Pass touristique Hakone-Kamakura<sup>\*4</sup>



<sup>\*1</sup> au choix parmi une liste de compagnies aériennes: JAL, LOT et autres selon disponibilités  
<sup>\*2</sup> possibilité de prolonger le séjour ou d'y ajouter d'autres destinations et services  
<sup>\*3</sup> Auberge traditionnelle <sup>\*4</sup> Pour le train Romancecar prévoir un supplément

www.jaltour.fr

jaltour@jaltour.fr Tél : 01 44 55 15 30





Hakone a construit en grande partie sa réputation sur la qualité de ses sources thermales.

ainsi qu'un *chikara mochi*, une pâte de riz gluante grillée au feu de bois. "Nous avons été encouragés jusqu'à aujourd'hui. Rares sont les clients qui viennent ici par hasard, ils connaissent le poids historique de notre maison. Beaucoup de personnes s'intéressent encore à l'histoire de la route du Tōkaidō et continuent de venir marcher ici pour s'impregner de l'ambiance." Après une longue marche, "on a envie de manger quelque chose de sucré. Pour moi, le mot d'ordre est de ne pas trahir la confiance de nos clients en leur offrant la meilleure boisson que l'on puisse réaliser." Pour cela, YAMAMOTO Satoshi se lève chaque jour à l'aube pour préparer ses boissons et ouvre la maison de thé, sans relâche, dès 6 h du matin. Le dynamisme de cette voie commerciale était nourri

par des établissements comme la maison Amasake-chaya et par la volonté de leurs propriétaires passionnés. Des villages-étapes, financés par le shogunat, ont été bâtis tout au long du trajet afin de faciliter le voyage et d'alimenter ce commerce. Point de départ de Hakone Hachiri, la ville fortifiée d'Odawara était incontestablement l'un des plus importants points de passage. Avec ses 90 boutiques, elle était surtout connue dans tout l'Archipel pour son *kamaboko*, une sorte de pâté de poisson que l'on trouve dans de nombreux plats de la cuisine japonaise. Douze enseignes, spécialisées dans sa confection, s'y sont regroupées au cours des siècles, formant ainsi la route du *kamaboko*! Celle-ci existe toujours grâce à la ténacité d'une poignée d'entrepreneurs.

En déclin dans l'Archipel, le *kamaboko* rencontre une ferveur particulière à Odawara où plusieurs établissements en ont fait leur référence. "Historiquement, Odawara est un village de pêcheurs, rappelle TASHIRO Moritaka. La *sériole* (*buri*) était particulièrement abondante. C'est cette économie qui a permis à la municipalité de se développer, de définir son identité également. Le *kamaboko* est un aliment très sain et qui se marie à merveille avec le saké." Depuis 2014, de jeunes artisans ont créé le groupe de revitalisation de la route du *kamaboko* qui a pour objectif de multiplier les événements. "Nous voulons relancer ce lieu en recréant par exemple des scènes de vie d'autrefois, de l'époque Edo et Meiji, lorsque Odawara était encore ce petit village de pêcheurs. Nous sommes convaincus



MOSHI MOSHI  
Sensei

Avec **SKYPE**, depuis chez vous,  
prenez des **cours de japonais**  
avec un **professeur qualifié**.

[www.moshimoshisensei.com](http://www.moshimoshisensei.com)

A partir de

**15€**

le cours de 25min





Fondée en 1625, l'auberge Bansuirô Fukuzumi est très prisée pour ses bains de source chaude.

que les racines d'Odawara sont sa force."

L'histoire de la région de Hakone ne serait pas complète si l'on omettait ses fameuses sources d'eau chaude. Le tout premier établissement de bains de la station thermale aurait ouvert pendant la période de Nara (710-794) et les fameux "sept onsen de Hakone" auraient particulièrement attiré les foules, pendant la période Edo, du fait de la réputation grandissante de leurs vertus thérapeutiques. Après la restauration de Meiji, les établissements de bains se sont encore davantage développés, favorisés par des voies d'accès plus accessibles. Les propriétaires d'auberges traditionnelles ont invité les plus grands architectes du pays afin de rénover les bâtiments et de transformer certains d'entre eux en édifices en bois sur plusieurs étages. Ce fut le cas de l'auberge Bansuirô Fukuzumi qui existe depuis 1625. Elle puise l'eau de ses bains dans la plus ancienne source d'eau chaude de Hakone.

FUKUZUMI Haruhiko, directeur du lieu, accepte de montrer le chemin qui mène jusqu'à la fameuse source, mais interdit en revanche de le filmer ou de

le photographier. Derrière une porte en fer doublement cadenassée et qui donne accès au cœur de la roche, la chaleur de l'eau volcanique remonte déjà et chauffe les joues. "Le mieux est de descendre l'escalier et d'aller la voir de plus près", sourit-il. Les murs du boyau sont chauds et humides alors que l'on s'approche de l'eau de cette source qui se trouve désormais à nos pieds quelques mètres plus bas. Là, dans le creux de la main, une eau qui frôle les 50°C et qui guérit les maux du corps depuis des siècles.

JOHANN FLEURI

## POUR S'Y RENDRE

**AU DÉPART DE TÔKYÔ, le plus simple est de prendre la ligne Odakyû au départ de Shinjuku jusqu'à Hakone-Yumoto. Pour que votre voyage reste mémorable, pensez à emprunter le train Romancecar (75 minutes, 2 280 yens), un des mythes ferroviaires nippons ([www.odakyu.jp/english/romancecar](http://www.odakyu.jp/english/romancecar)). La compagnie propose également plusieurs formules à petits prix. ([www.odakyu.jp/english/passes/](http://www.odakyu.jp/english/passes/))**

**VERASIA**

La librairie spécialisée dont tous les étudiants de japonais ont un jour rêvé

[www.verasia.fr](http://www.verasia.fr)

## Apprendre le japonais avant de partir en voyage !

### Prochain stage intensif

**Du 14 mai au 21 juin 2019**  
24 heures de cours – les mardis et vendredis de 19h00 à 21h00

## Ateliers culturels et culinaires



**Estampe japonaise**  
6 avril, 11 mai

Réservation en ligne

[www.espacejapon.com](http://www.espacejapon.com)

**Espace Japon**

12 rue de Nancy 75010 Paris

**Guides pour réussir votre voyage au Japon**

Actuellement en librairie et sur [amazon.fr](http://amazon.fr) 18 € ttc.

**Le Japon vu du train**  
Edition revue et augmentée  
Claude Leblanc

**Le Japon vu des bars**  
Chris Bunting

Editions Ilyfunet

**ZOOM JAPON**

Publié par les éditions Ilyfunet

12 rue de Nancy 75010 Paris, France  
Tel: +33 (0)1 4700 1133 - Fax: +33 (0)1 4700 4428  
[www.zoomjapon.info](http://www.zoomjapon.info) - [courrier@zoomjapon.info](mailto:courrier@zoomjapon.info)  
Dépôt légal : à parution. ISSN : 2108-4483  
Imprimé en France

Responsable de la publication : Dan Béraud  
Contact publicité : [pub@zoomjapon.info](mailto:pub@zoomjapon.info)  
Ont participé à ce numéro :

Odaira Namihei  
Gabriel Bernard  
Ritsuko Koga  
Eric Rechsteiner  
Jean Derome

Gianni Simone  
Jérémie Souteyrat  
Johann Fleuri  
Ryôko Sekiguchi  
Haruyo Maeda

Yoshiyuki Takachi  
Shoko Etori  
Takako Taniguchi  
Miho Masuko  
Chiho Ichikawa

Kashio Gaku  
Nanke Kaisei  
Marie Varéon (maquette)  
Mathilde Barbotin



Imprimé sur du papier issu de forêts durablement gérées 100% PEFC sans fibre recyclée fabriquée en Suède.



## COURS

### IMOTO SEITAI FRANCE «LE VENTRE : Berceau de notre équilibre»

Dimanche 10 février 2019  
au Forum 104 - Paris 6ème.  
Journée séminaire pratique  
et théorique ouverte à  
toutes et à tous, avec la  
venue spéciale de Monsieur  
GEORGES TORRENT,  
Directeur IMOTO SEITAI  
Europe. Venez découvrir le  
«Seitai» et ses exercices  
d'ajustement postural  
«Taisōs». Retrouvez toutes  
les informations et les cours  
proposés à l'année sur  
[www.imoto-seitai.fr](http://www.imoto-seitai.fr)  
Contact : 06 33 48 86 30  
[info@imoto-seitai.fr](mailto:info@imoto-seitai.fr)

● Cours de calligraphie ja-  
ponaise et sumi-é possibi-  
lité d'avoir un grade par "Ja-  
pan calligraphie"  
[www.takeimakiko.com](http://www.takeimakiko.com)

● Pour les enfants pen-  
dant les vacances scolaires :  
• Atelier manga  
• Cours de japonais  
• Stage de cuisine japonaise  
Informations et réservations:  
[www.espacejapon.com](http://www.espacejapon.com)

## événements

● Projection du film  
Daibutsu Kaikoku  
Arrivée du Grand Buddha  
Lundi 13 mai, à 20h  
Tarif : 5€ Places limitées /  
Résa. obligatoire  
([resa@tenri-paris.com](mailto:resa@tenri-paris.com))  
[www.tenri-paris.com](http://www.tenri-paris.com)



## emplois

**4-7 JUILLET 2019**  
**PARC DES EXPOSITIONS  
PARIS-NORD VILLEPINTE**

**20th ANNIVERSARY Japan Expo**

RECRUTE :  
**STAFF TOUTS PROFILES  
ACCOMPAGNATEURS / INTERPRETES  
BILINGUES FRANÇAIS - JAPONAIS**

POUR POSTULER  
**INSCRIVEZ-VOUS AVANT LE 21 AVRIL**  
<https://recrutement.gss-event.com>

### Ambassade du Japon en France Recrutement d'un employé local en CDI

#### 1. Poste

Travail de secrétariat classique et assistance à diverses tâches (recherche documentaire et analyse concernant les politiques nationales françaises, etc.)

#### 2. Qualifications requises

- Français (langue maternelle, compétences rédactionnelles)
- Japonais (équivalent JLPT N2 ou plus)
- Maîtrise de WORD, EXCEL

#### 3. Type de contrat : CDI après avril 2019

#### 4. Lieu de travail

Ambassade du Japon en France 7, avenue Hoche 75008 Paris

#### 5. Modalité de sélection

Examen écrit (thème et version) et entretien oral

#### 6. Date limite de dépôt des candidatures : 15 avril 2019

#### 7. Dossier de candidature

- CV avec photo
- Lettre de motivation
- Photocopie de carte identité/carte de séjour en France  
\*vacances-travail non accepté
- Extrait de casier judiciaire (bulletin de No.3)  
\*possibilité de déposer ultérieurement
- Attestation de diverses qualifications et d'emploi

#### 8. Adresse de dépôt de dossier

Ambassade du Japon en France Service Economie  
7, avenue Hoche 75008 Paris

\*Aucune réponse ne sera donnée par téléphone \*Les CV envoyés ne seront pas rendus

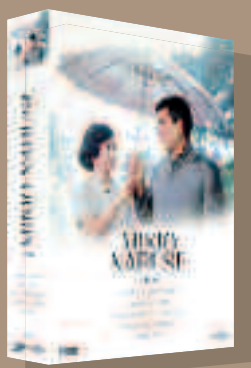
## divers

● Vous vous sentez fatigué  
même après une bonne  
nuit de sommeil? 【Soft  
Seitai spécial fatigue chro-  
nique】 【Offre spécial  
pour les lecteurs du Zoom  
Japon】 58€ au lieu de 70€

pour la 1<sup>ère</sup> séance de  
80min. Pour plus d'informa-  
tions : 07 69 96 87 18  
Kanda Seitai Paris 14<sup>ème</sup>

**Japan Rail Pass**  
**Vente de JR pass**  
**par internet**  
[www.jr-pass.fr](http://www.jr-pass.fr)

## Cadeau du mois



Ce mois-ci, le Club ZOOM vous propose de  
gagner un COFFRET MIKIO NARUSE (5 films).

Pour participer au tirage au sort, veuillez  
répondre à la question suivante : *Dans ce  
numéro de ZOOM Japon, quel article vous  
intéresse le plus ?*

Envoyez votre réponse à [club@zoomjapon.info](mailto:club@zoomjapon.info)  
en indiquant votre nom et votre numéro  
d'abonné.

Tous les nouveaux abonnés peuvent participer.  
Jusqu'au 30 avril 2019.

## ABONNEMENT EN LIGNE

[www.zoomjapon.info](http://www.zoomjapon.info)

10 numéros par an + Club ZOOM = 28 € / an\*

Vous souhaitez recevoir chaque mois un exemplaire de ZOOM Japon,  
alors abonnez-vous en ligne. En vous abonnant à ZOOM Japon, vous  
devenez automatiquement membre du Club ZOOM. Cela vous permet de  
participer chaque mois à un tirage au sort qui vous donnera la possibi-  
lité de gagner des livres, des DVD, des invitations à des spectacles et bien  
d'autres choses.

\*Abonnement à ZOOM Japon

France 28 € / Union européenne et Suisse 42 € / Autre 56 €

**Actuellement**, pour toutes demandes  
d'abonnement ou de réabonnement, une paire  
de baguettes sera **offerte**.

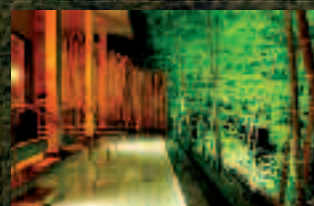
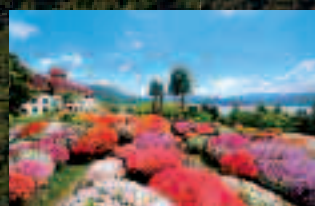
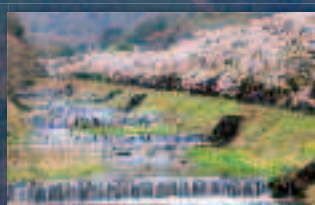
- Avec son étui en carton signé ZOOM Japon
- Fabriquées au Japon
- Teintes avec la laque Urushi de la préfecture de Kagawa
- Bois : cèdre Hinoki de la préfecture de Fukui
- Réutilisables
- Possibilité de choisir une couleur au choix parmi  
verte - argentée - rouge - jaune - noire





# HAKONE

Proche de Tokyo, venez profiter du Mont Fuji  
et des meilleures sources thermales du Japon.



Située à seulement 80 minutes de Tokyo au milieu du parc national Hakone-Fuji-Izu, Hakone est une des destinations les plus prisées des Japonais. Avec ses vues panoramiques sur le Mont Fuji, ses musées présents en pleine nature et ses paysages verdoyants, Hakone vous séduira tout au long de l'année. Hakone est également reconnue pour ses nombreuses sources thermales. Partez à la découverte de cette magnifique région avec Odakyu Railway.

Pour plus d'informations sur Hakone  
visitez le site d'Odakyu

▶▶ [www.odakyu.jp/french](http://www.odakyu.jp/french)

**PASS**  
Economiques



## Freepass Hakone

Ce pass vous donne accès à presque sur tout le réseau de transports de la région de Hakone.

## Pass Hakone Kamakura

Ce pass vous donne accès à presque sur tout le réseau de transports à Hakone, Enoshima et Kamakura.

**Train**  
express



## Limited Express Romancecar

Ce train vous permettra de vous déplacer très confortablement jusqu'à Hakone.



# The Emperor and Empress

## The Emperor: A Tale of Destiny

A l'occasion de l'abdication de l'empereur Akihito le 30 avril, ce documentaire en trois parties retrace, à partir de témoignages et de rares images d'archives, la vie et le règne mouvementés du monarque japonais et de son épouse, l'impératrice Michiko. Ne manquez pas ce récit fascinant de la vie publique et privée du couple impérial.



1<sup>er</sup> épisode  
dimanche 28 avril  
14h10



2<sup>ème</sup> épisode  
lundi 29 avril  
14h10



3<sup>ème</sup> épisode  
mardi 30 avril  
14h10

NHK WORLD-JAPAN est une chaîne en anglais disponible sur :

**CANAL**

canal 473

**orange**

canal 244

**free**

canal 358

**gifi**

canal 548

**bouygues**

canal 264

En direct sur le web et l'appli gratuite :  
[nhk.jp/world](http://nhk.jp/world)

**NHK**  
WORLD  
TV